National

自動ホームベーカリー（家庭用）

取扱説明書・料理集

品番 SD-BT102

パンの本

上手に使って上手に節電

保証書別添付

- この取扱説明書と保証書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。そのあと保存し、必要なときにお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

ドライイーストメニュー

ソフト食パンコース P.16

ソフト

焼き上がりまで 5 時間

予約タイマー○

皮がやわらかく、キメが細かいしっとりとしたパンです。

メニューP.20〜21 にんじんパン・かぼちゃパン・ほうれん草パン・ミルクパン・チーズパン・全粒粉パン・オートミールパン

食パンコース P.18

食パン

焼き上がりまで 4 時間

予約タイマー○

皮はパリッと香ばしく、少し歯ごたえのあるパンです。

ぶどうパンコース P.22

食パン ぶどう

焼き上がりまで 4 時間

食パンをベースにしたぶどうパンです。

●くるみパンも作れます。

フランスパンコース P.24

フランスパン

(山形フランスパン)

焼き上がりまで 7 時間

予約タイマー○

パリッとしたかための皮で、キメが粗い山形のフランスパンです。

食パン早焼きコース P.26

2h 食パン早焼き

焼き上がりまで 2 時間

食パンの焼き上げ時間を1/2に短縮。
4時間で焼いた食パンに比べて、風味・弾力にやや欠け、高さもやや低くなります。

●「スイート食パン(早焼き)」がおいしく焼けます。

材料投入コース P.28

2h 食パン早焼き 材料投入

焼き上がりまで 2 時間

ドライフルーツなどを加えたパネトーネをはじめ、バターたっぷりのブリオッシュなど、バラエティが広がります。

メニューP.28 パネトーネ

メニューP.30〜31 ブリオッシュ・チョコレートパン・果汁パン

パン生地コース P.32

パン生地

生地作りまで 1 時間 30 分

バターロール、クロワッサンなどの生地作りまでを行います。

メニューP.32 バターロール

メニューP.34〜37 あんパン・メロンパン・ドーナツ・クロワッサン・デニッシュ・プチブル・黒糖胚芽パン

ピザ生地コース P.38

ピザ生地

生地作りまで 45 分

ピザなどの生地作りまでを行います。

メニューP.38 ピザ

メニューP.40〜41 カレーパン・ピタパンサンド・イタリアンロール

このたびは、自動ホームベーカリーをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

このパンの本は

次のような思いで編集しています。

まず、ホームベーカリーでパンを作るための基本的な知識を、ぜひお読みください。

- 各コースの紹介(P.2〜3)
- パンの基本材料(P.4〜5)

また、作りたいパンのページを開いてください。
そこには、材料・工程・キー操作などのパン作りに必要な内容がすべておわかりいただけるようにしています。

このパンの本で

いろいろなパンづくりをお楽しみください。

予約タイマーが使えるのは、次の4コースです。

- ソフト食パンコース
- フランスパンコース
- 食パンコース
- 天然酵母食パンコース

**わが家の一日……
今日も焼きたてパンの香りで始まります。**

天然酵母メニュー

生種おこしコース P.42

生種おこし

生種おこし完了まで 24 時間

このホームベーカリーの天然酵母パンに使う生種をおこします。

食パンコース P.44

食パン

焼き上がりまで 7 時間

予約タイマー○

歯ごたえがあり、あっさりとしていて特有の風味があります。

●野菜などの食材を加えたアレンジパンも作れます。

ぶどうパンコース P.46

食パン ぶどう

焼き上がりまで 7 時間

天然酵母食パンをベースにしたぶどうパンです。

●くるみパンも作れます。

パン生地コース P.48

パン生地

生地作りまで 4 時間

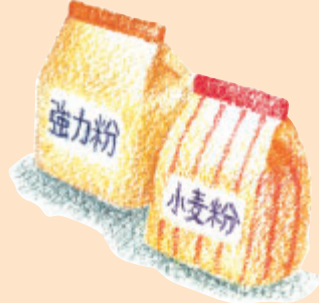
天然酵母の生地作りまでを行います。プチパンなどのシンプルなパンをお試しください。

メニューP.48 プチパン

メニューP.50〜51 プチパンアラカルト・おいもパン・ガーリックフランス

パンの基本材料

小麦粉 | 強力粉 薄力粉

パン作りには
たんぱく質を多く（約12～15%）含む強力粉が基本です。

役 割
水でねられると、たんぱく質が結合してパンの組織（グルテン）を生成します。

メ モ
- ふるって使う必要はありません。
- 国内産の小麦で作った小麦粉やパン専用小麦粉は、たんぱく質の量に差があるため、パンの膨らみ方にも差ができます。
  詳しくは「パン作りのQ&A」をご覧ください。(☞P.58)

パンを上手に焼くためのポイント

1. **材料は正確に量りましょう！**
2. **新しい材料を使いましょう！**
   （賞味期限切れに注意）

水

役 割
小麦粉に加えてねられることによって、パンの組織を生成します。

卵

役 割
味・香り・色つやをよくします。パンの組織を強くする役目もあります。

油脂 | バター 無塩バター マーガリン ショートニング

役 割
キメを細かくし、やわらかくしっとりとしたパンにします。

メ モ
- 固形のままお使いください。

糖分 | 砂糖 黒砂糖 ざらめ はちみつ

役 割
パン用酵母の栄養となり、発酵熟成を促します。
また、風味や香り、表皮の焼き色をよくします。

メ モ
- 粒の大きいものは、かりゅう状につぶしてお使いください。

乳製品 | スキムミルク 牛乳

役 割
パンの味や香りをよくしたり色つやのあるパンにします。また、パンがかたくなるのを防ぎます。

メ モ
- 生乳を使う場合は、約70℃以上に温めて、充分に冷やしてお使いください。

塩

役 割
味付のほか、歯ごたえのあるパンにします。
また、雑菌の繁殖を防ぎます。

計量の手間が省けてグンと手軽に！ ドライイースト 用「パンミックス」について

5つの基本材料とドライイーストが1回分ずつパックになった「パンミックス」5種類をあっせんしています。
ナショナル製品取扱店でお求めいただけます。

パンミックス	利用できるメニュー
ソフト食パン	ソフト食パン (P.16)
	にんじんパン かぼちゃパン ほうれん草パン チーズパン ミルクパン (P.20～21)
食パン	食パン (P.18)
	ぶどうパン (P.22)
	食パン(早焼き) (P.26)
食パンスイート	スイート食パン (P.20) スイート食パン（早焼き） (P.26)
フランスパン	フランスパン (P.24)

※ 他のコース・メニューは自家配合でお作りください。

食パンミックス・食パンスイートミックスは、天然酵母「食パン」・「ぶどうパン」コースにもお使いいただけます。
- この場合、ドライイーストは使わずホームベーカリーでおこした生種をお使いください。
※詳しくは「パン作りのQ&A」をご覧ください。(☞P.59)

パン用酵母

「ドライイースト」のコースで使うパン用酵母
ドライイースト
必ず、予備発酵のいらないドライイーストを使います。(生イーストは使えません。)
また、使うときは直接イースト容器に入れてください。
日清製粉「スーパーカメリヤ」をおすすめします。

「天然酵母」のコースで使うパン用酵母
天然酵母パン種（元種）
天然の食物（果物・野菜類など）から培養された酵母で、菌数（発酵力）が不安定です。
また元種は、酵母が休眠している状態でそのままでは使えません。「生種」としておこして、活性させてから使います。

このホームベーカリーでは菌数（発酵力）が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

品　名	「ホシノ天然酵母パン種」 50g×5袋入り
お申し込み先	●東京食流 (0426)46-5432 ●富澤商店 (042)776-6488

- パン種に関するお問い合わせ：(有)ホシノ天然酵母パン種 お客様ご相談窓口 (042)737-7825

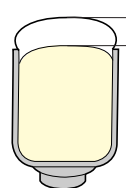
※詳しくは、同梱の「ホシノ天然酵母パン種紹介チラシ」をご覧ください。

役 割
パン用酵母は糖分を栄養として活動し、炭酸ガスを発生させパンを膨らませます。

メ モ
- 酵母は生きています。賞味期限が切れていないものを使い、必ず密封して冷蔵庫で保存してください。

ホームベーカリーのパンについて

パンづくりはとてもデリケート

いつもどおりに焼いていても、条件が微妙に違うとパンの膨らみ方や形に差が出ます。
もちろんホームベーカリーで焼いても同じです。

たとえば、室温や湿度、材料の種類や質(特に国内産小麦で作った小麦粉など)、タイマーの有無などに影響されます。
特にパンの高さは、3cm程度は変化します。

「天然酵母とドライイースト」の違いは？

天然酵母 天然の食物(果物・根菜類など)だけで培養された酵母。
発酵力はドライイーストより弱いため、パン作りにも時間がかかります。

ドライイースト 一定の酵母数が得られるように生産管理され、発酵力が安定しているため手軽に使えます。

～食パンを比べると～

天然酵母 高さはやや小ぶりの場合があり、色は濃いめ。
皮はおかきやしょうゆのような独特の香り。
もっちりと歯ごたえがあり、かすかな酸味と甘味があります。

ドライイースト 天然酵母パンに比べて少し高さがあり、ややソフトな歯ごたえ。

～生地の感触を比べると～

天然酵母 少しべたつきやすいので、シンプルな形に成形することをおすすめします。
もちろん、慣れて、コツをつかんだらロールパンにも挑戦してはいかが？

ドライイースト バターロールはもちろん、クロワッサンなどいろいろなパン作りをお試しください。

もくじ

お使いになる前に

パンの作り方・メニュー

ドライイーストメニュー

天然酵母メニュー

ご愛用いただくために

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

警告

この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

注意

この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

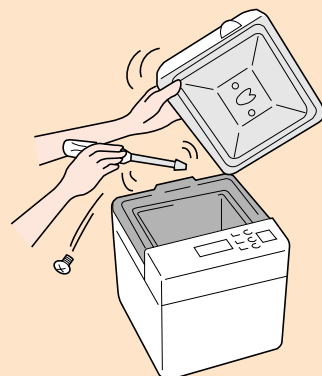
この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。

この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

取り扱い

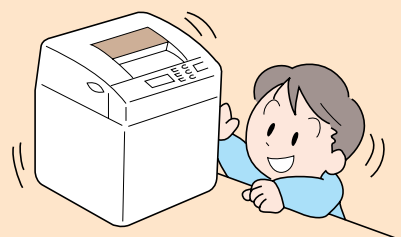
絶対に分解・修理・改造は行わない

分解禁止

発火したり、異常動作してけがをすることがあります。
●修理は販売店にご相談ください。

水につけたり、水をかけたりしない

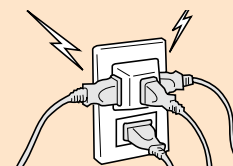
水ぬれ禁止

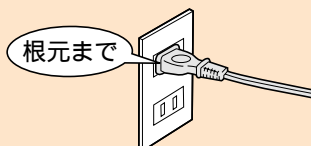
ショート・感電の恐れがあります。

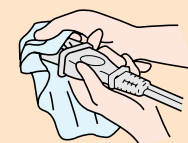
子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

やけど・感電・けがをする恐れがあります。

警告

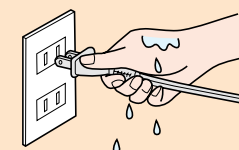
電源・コード

コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない

たこ足配線などで、定格を超えると、発熱による火災の原因になります。

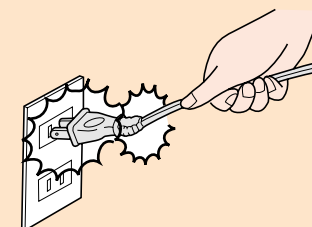
電源プラグは根元まで確実に差し込む

差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。
●傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わないでください。

電源プラグのほこりなどは定期的に取る

プラグにほこりがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。
●プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

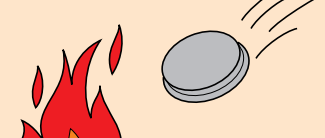
ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない

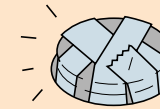
ぬれ手禁止

感電の原因になります。

コード・電源プラグを破損するようなことはしない

傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っぱったり、重い物を載せたり、束ねたりしない

傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
●コード・プラグの修理は、販売店にご相談ください。

リチウム電池

■充電・ショート・加熱・火中投入しない
■他の金属や電池と混ぜない

発熱・破裂・発火の原因になります。

■乳幼児の手の届かないところに置く
■廃棄や保存は、テープなどで巻き付けて絶縁する

●万一飲み込んだ場合は医師にご相談ください。

安全上のご注意 必ずお守りください（続き）

⚠注意

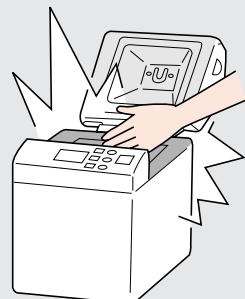
やけどを防ぐために

蒸気口に手を触れない

接触禁止

やけどの原因になります。特に乳幼児には触らせないようご注意ください。

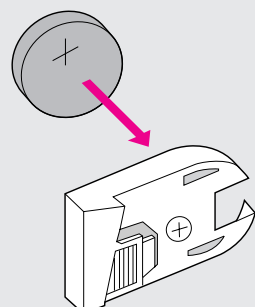
使用中や使用後しばらくは、本体・パンケース・庫内・ふた内側などの高温部に触れない

接触禁止

やけどの原因になります。

お手入れは冷えてから行う

やけどの原因になります。

リチウム電池

⊕⊖を正しく入れる

使用場所

不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない

火災の原因になります。
- じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上で使わない。
- 熱いパンケースは置き場所に注意する。

壁や家具の近くで使わない

熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。
- 壁・家具などから5cm以上離す。

電源・コード

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

電源プラグを抜く

絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く

感電や、ショートによる発火の原因になります。

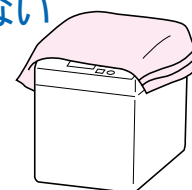
使用上のお願い

調理中

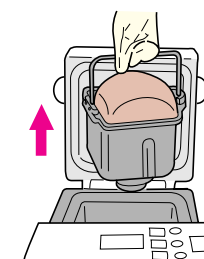
ぶどうなどの材料を入れるとき以外は、ふたを開けない

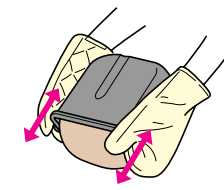
焼き上げ中に開けると、蒸気で目の痛みを感じることがあります。
発酵中などは、庫内温度に影響してパンのできばえが悪くなることがあります。

ふたにふきんをかけない

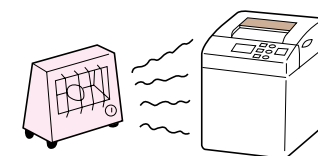
操作部の故障やふたが変形する原因になります。

パンを取り出すとき

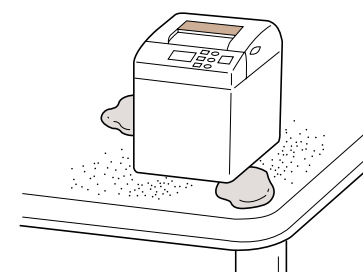
必ずミトンをはめる

パンケース・庫内・ふた内側など高温部に触れて、やけどをすることがあります。

パンケースのハンドル根元をしっかり持って振る

不安定な持ち方をすると、滑ってやけどをすることがあります。

使用場所

火気や湿気のある所で使わない

本体が変形する原因になります。

次のようなテーブルの上で使わない
- 粉・油脂類が落ちたテーブルの上
- テーブルクロスの上
- テーブルの端より

本体が滑って落ちる原因になります。

取り扱い

温度センサーや開閉弁に強い力を加えない

変形するとパンがうまく焼けなくなります。

ヒーターに強い力を加えない

ヒーター支えが割れる原因になります。

※パンケースの着脱や庫内のお手入れをするときにはご注意ください。

リチウム電池を取り付けるとき

電池ボックスの中に異物や水が入らないようにする

故障の原因になります。

各部の名前と扱い方

操作部

ドライイーストメニュー キー
- ドライイーストを使うコースを選ぶときに押す。

取消 キー
- まちがって合わせたコース・時間を取り消して、やり直すときに押す。
- 調理途中で中止するときに押す。中止するときは、少し長めに押してください。
（お子様が誤って押してしまっても、直ちに取り消されないようにしています。）

表示部
- 使っていないとき
現在時刻(時計)を表示。
- 使用中
コース表示マーク(▲)・でき上がり時刻・工程などを表示。

スタート/切 キー
- 調理や予約タイマーをスタートさせるときに押す。
- でき上がって通電を止めるときに押す。

予約 キー
- 予約タイマーを使うときに押す。

天然酵母メニュー キー
- 天然酵母を使うコースを選ぶときに押す。

時 分 キー
- 現在時刻を合わせるときに押す。
- 予約タイマーの時刻を合わせるときに押す。

羽根

取り付け方

羽根取り付け軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで押し込む。
（浮き上がっていると、パンができません。）

パンケース

取り付け方

パンケースを矢印方向に少しひねって、持ち上げる。

取り付け方

パンケースの向きを少し斜めにして入れ、矢印方向にひねって固定する。

電池ホルダー

リチウム電池をセットする
- リチウム電池は、この取扱説明書の袋に同梱しています。
「リチウム電池の取り付け方」(☞P.14)

庫内

付属品

ミトン(2枚)

スプーン(1個)

砂糖などを量る。

※スプーンに表示している分量は、ドライイーストメニュー「食パン」の分量です。

〈すりきり一杯当りの重さの目安〉

	大スプーン	小スプーン
砂糖	約8.5g	―――
スキムミルク	約6g	約2g
塩	―――	約5g
ドライイースト	―――	約2.8g
元種	約10g	―――
生種	約12.5g	―――

※スプーンの容量は、市販の計量スプーンと異なります。
※メニューの中で市販の計量スプーンを使う場合は、「大さじ／小さじ」と表現しています。

ふた付き計量カップ大(1個)(生種容器)

生種おこし・生種保存専用。
(一目盛り約10ml)

※目盛りは、生種をおこすときの水の計量に使います。

計量カップ小(1個)

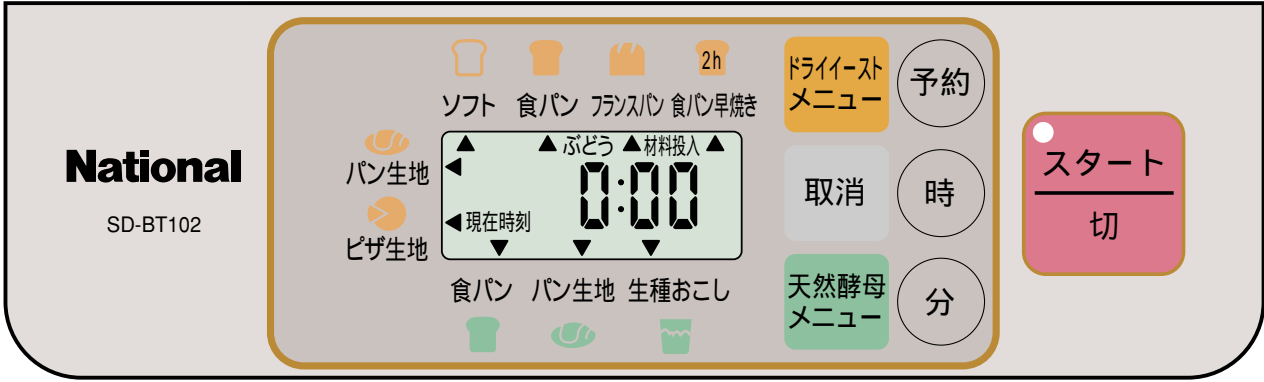
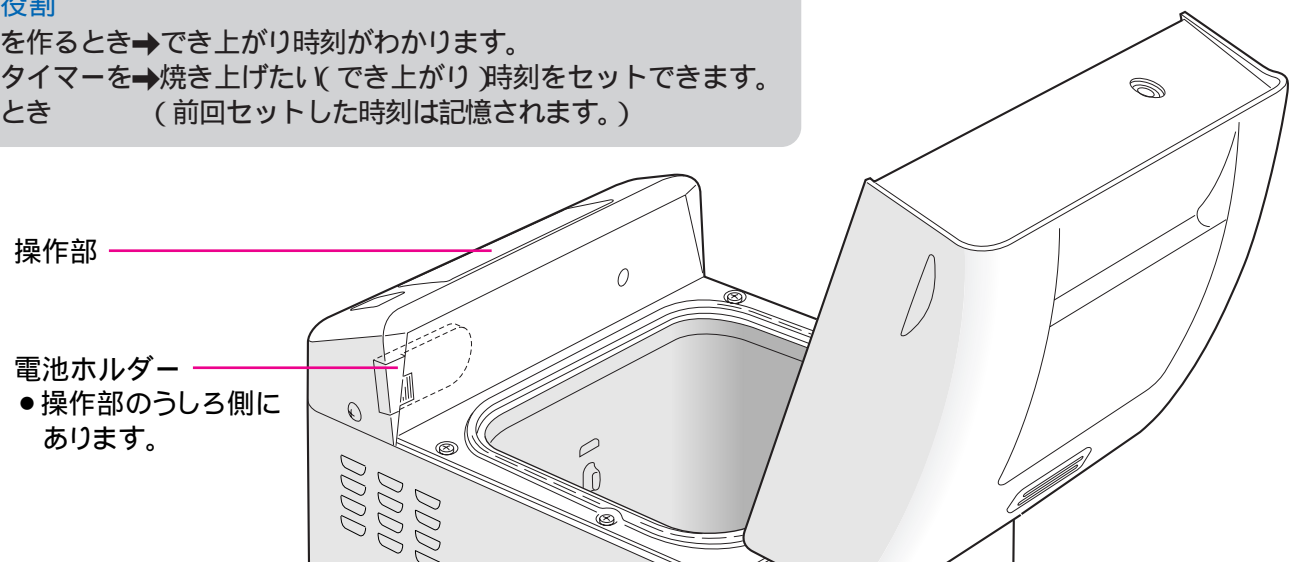
水などの液体専用。
(一目盛り約10ml)

200	フランスパン ソフト食パン 食パン 食パン早焼き ピザ生地
180	天然酵母食パン パン生地(天然酵母)
150	パン生地(ドライイースト)

- 小麦粉などを量らないでください。
（目盛りがg単位でないため、正しく量れません。）

現在時刻(時計)の合わせ方

■リチウム電池の役割
プラグを外していても現在時刻(時計)が動きます。

■時計の役割
- パンを作るとき→でき上がり時刻がわかります。
- 予約タイマーを使うとき→焼き上げたい(でき上がり)時刻をセットできます。(前回セットした時刻は記憶されます。)

MEMO
- 夜中の12時は0:00に、昼の12時は12:00に合わせます。
- 時刻表示が薄くなったり、消えたときはリチウム電池の寿命(約2年)です。電池を交換してください。(☞P.55)

リチウム電池を取り付ける

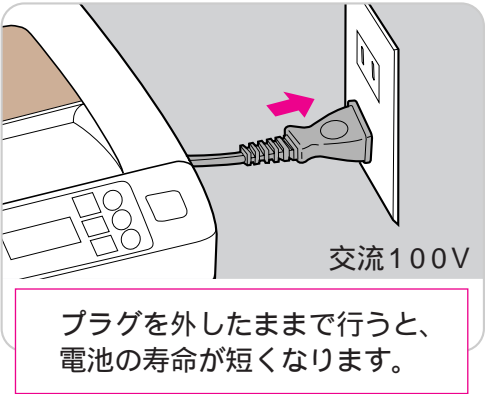
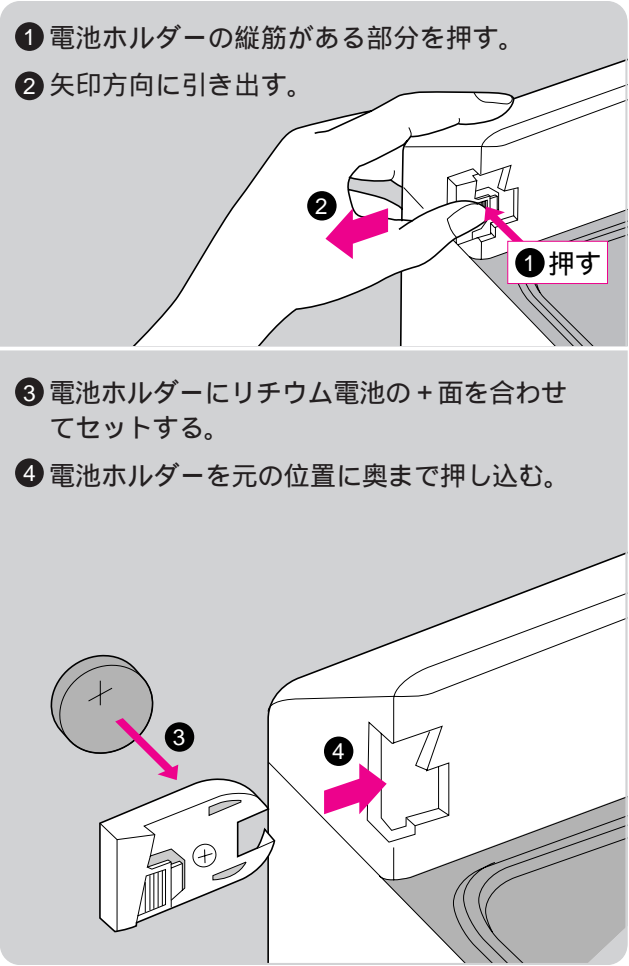
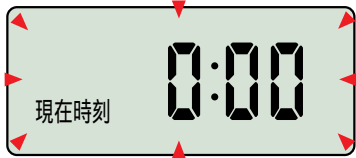
1 電源プラグを差し込む

※プラグを外したままで行うと、電池の寿命が短くなります。

2 リチウム電池を取り付ける

❶ 電池ホルダーの縦筋がある部分を押す。
❷ 矢印方向に引き出す。
❸ 電池ホルダーにリチウム電池の⊕面を合わせてセットする。
❹ 電池ホルダーを元の位置に奥まで押し込む。

現在時刻(時計)を合わせる

3 時 または 分 を押して 時刻を点滅させる

4 時 分 を押して 時刻を合わせる

例 夜の20:30分に合わせる場合

時 ─ 1時間刻み
分 ─ 1分刻み
- 押し続けると早送りができる。

- 操作終了後5秒で点滅が止まり、▲マークが出ると時刻合わせ完了。

電源プラグを抜く。(時計は動きます。)

ドライイーストメニュー

ソフト ソフト食パンを焼く

●6枚切1枚分:207 kcal

ねかし から 焼き上げ までを自動的に行います。

●最初の工程が ねかし のため、スタートしてもすぐにねり始めません。
(室温により異なりますが、約20〜50分後にねり始めます。)
●ドライイーストは、2回に分かれて自動的に落ちます。

材 料(1斤)

強力粉	280g
バター	17g
砂糖	大スプーン2
スキムミルク	大スプーン1
塩	小スプーン1
水	200ml
[室温が約30°C以上のとき]	約5°Cの冷水190ml
ドライイースト	小スプーン1

※強力粉をふるう必要はありません。
※バターは溶かさずに入れてください。

■パンミックスを使う場合

ポイント

●室温が高いときやタイマーで焼くときは、粉などの材料も冷蔵庫で冷やすことをおすすめします。

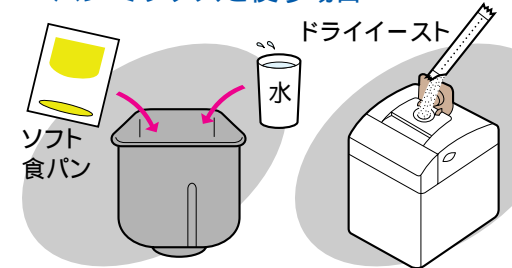
ドライ イースト ソフト

準 備

1 材料をパンケースに入れ 本体にセットする

❶ 羽根を取り付ける。
❷ 小麦粉など(イースト以外)の材料を中央が高くなるように入れる。
❸ 水を周囲に回し入れる。

2 ドライイーストをイースト容器に入れ ふたを閉める

※イースト容器がぬれていると、ドライイーストが残ることがあります。

3 電源プラグを差し込む

パ ン を 焼 く

1 ドライイースト メニュー を押して ▲マークを ソフト に合わせる

●パンの「でき上がり時刻」を表示する。(約5時間後)

ランプ

2 スタート 切 を押して スタートさせる

●ランプが点灯し、工程を表示する。

でき上がり 時刻 12:30 ねかし

●でき上がりの59分前から、残時間を表示する。

でき上がり 59分後 発酵

パ ン を 取 り 出 す

でき上がりのブザーが鳴ったら スタート 切 を押して パンを取り出す

※ スタート/切 キーを押さないと
・ブザーは、5分間報知を続けます。
・でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けます。

必ずミトンをはめ、ハンドル根元を持って強く数回振る。

※パンをすぐに取り出さないと、形くずれや表皮が乾燥してかたくなります。

あら熱を取る。

使用後は電源プラグを抜く。

予約タイマーで焼くとき

■セットできる時間の範囲
5時間10分〜13時間後

■上記以外の時刻でスタートさせる
予約誤り を表示し、スタートできません。
➜ 取消 キーを押し、時刻を変更してください。

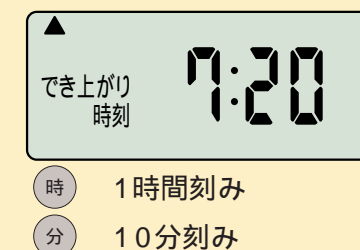
1 現在時刻が合っているか確かめ ▲マークを ソフト に合わせる

●現在時刻がズレているときは、合わせ直す。(☞P.15)

2 予約 を押し 時 分 を押して 焼き上げたい時刻を合わせる

例 朝の7:20分に焼き上げる場合

でき上がり 時刻 7:20

時 ―1時間刻み
分 ―10分刻み

3 スタート 切 を押して タイマースタートさせる

●ランプが点灯し、工程を表示する。

こんなとき

● 庫内高温 を表示し、スタートできないとき (☞P.54)
●材料を入れ忘れてスタートさせたとき
●コースをまちがえてスタートさせたとき (☞P.61)

ソフト食パンを焼く

ドライイーストメニュー

食パンを焼く

●6枚切1枚分:199kcal

材料(1斤)

強力粉	280g
バター	11g
砂糖	大スプーン2
スキムミルク	大スプーン1
塩	小スプーン1
水	200ml
[室温が約30°C以上のとき 約5°Cの冷水190ml]	
ドライイースト	小スプーン1

※強力粉をふるう必要はありません。
※バターは溶かさずに入れてください。

■パンミックスを使う場合

ポイント

●室温が高いときやタイマーで焼くときは、粉などの材料も冷蔵庫で冷やすことをおすすめします。

準備

1 材料をパンケースに入れ 本体にセットする

❶ 羽根を取り付ける。
❷ 小麦粉など(イースト以外)の材料を中央が高くなるように入れる。
❸ 水を周囲に回し入れる。

2 ドライイーストをイースト容器に入れ ふたを閉める

※イースト容器がぬれていると、ドライイーストが残ることがあります。

3 電源プラグを差し込む

パンを焼く

1 ドライイーストメニュー を押して ▲マークを 食パン に合わせる

●パンの「でき上がり時刻」を表示する。(約4時間後)

ランプ

2 スタート/切 を押して スタートさせる

●ランプが点灯し、工程を表示する。

●でき上がりの59分前から、残時間を表示する。

パンを取り出す

でき上がりのブザーが鳴ったら スタート/切 を押して パンを取り出す

※ スタート/切 キーを押さないと
・ブザーは、5分間報知を続けます。
・でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けます。

※パンをすぐに取り出さないと、形くずれや表皮が乾燥してかたくなります。

あら熱を取る。

使用後は電源プラグを抜く。

予約タイマーで焼くとき

■セットできる時間の範囲
4時間10分～13時間後

■上記以外の時刻でスタートさせると 予約誤り を表示し、スタートできません。
➜ 取消 キーを押し、時刻を変更してください。

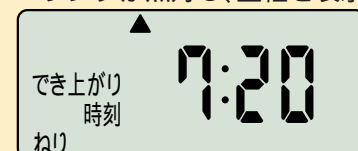
1 現在時刻が合っているか確かめ ▲マークを 食パン に合わせる

●現在時刻がズレているときは、合わせ直す。(☞P.15)

2 予約 を押し 時 分 を押して 焼き上げたい時刻を合わせる

例 朝の7:20分に焼き上げる場合

時 ―1時間刻み
分 ―10分刻み

3 スタート/切 を押して タイマースタートさせる

●ランプが点灯し、工程を表示する。

でき上がり時刻 7:20 ねり

こんなとき

● 庫内高温 を表示し、スタートできないとき (☞P.54)
●材料を入れ忘れてスタートしたとき
●コースをまちがえてスタートさせたとき (☞P.61)

ドライイーストメニュー

ソフト｜食パン アレンジメニュー例

ソフト食パンや食パンをベースに食材を加えたアレンジパンです。

●エネルギー目安表示：ソフト食パンベースの6枚切1枚分

お願い

●**野菜・乳製品・卵を入れたパンは、予約タイマーで焼かないでください。**
（夏場などは腐敗することがあります。）

〔野菜を加えて〕
にんじんパン・かぼちゃパン・ほうれん草パン

211kcal　208kcal　211kcal

材料（1斤分）

		ソフト食パン	食パン
Ⓐ	強力粉	280g	
	バター	17g	11g
	砂糖	大スプーン2	
	スキムミルク	大スプーン1	
	塩	小スプーン1	
	水	160ml	
	［室温が約30℃以上のとき…………約5℃の冷水150ml］		
	ドライイースト	小スプーン1	

※野菜の水分があるため、水は40ml減らしています。

（ソフト食パンミックス・食パンミックスが使えます）

にんじんを加える場合

Ⓑ	にんじん（皮をむいてすりおろす）	50g

かぼちゃを加える場合

Ⓑ	かぼちゃ（ゆでて皮をむき、つぶす）	50g

ほうれん草を加える場合

Ⓑ	ほうれん草（ゆでてみじん切りにし、絞る）	50g

パンを焼く

● パンケースにⒶ→Ⓑ→水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。

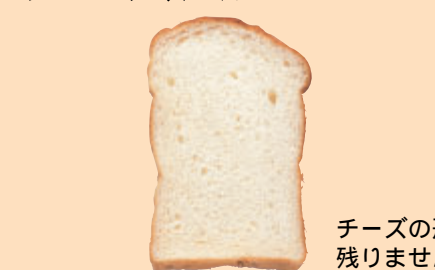
● **ソフト食パンベースで作るとき**
ソフト「ソフト食パン」コースで焼く。

食パンベースで作るとき
食パン「食パン」コースで焼く。

ポイント

●**加える食材の量は**
野菜・チーズは小麦粉の重さの約20%を目安に、牛乳（液体）は約100mlを目安にします。

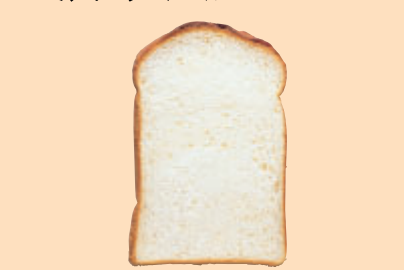
●**焼き色が少し濃くなるので**
「ソフト食パン」をベースにすることをおすすめします。

〔乳製品を加えて〕
チーズパン 246kcal

※チーズの形は残りません。

材料（1斤分）

		ソフト食パン	食パン
Ⓐ	強力粉	280g	
	バター	17g	11g
	砂糖	大スプーン2	
	スキムミルク	大スプーン1	
	塩	小スプーン1	
Ⓑ	プロセスチーズ（約5mm角に切る）	50g	
	水	200ml	
	［室温が約30℃以上のとき…………約5℃の冷水190ml］		
	ドライイースト	小スプーン1	

（ソフト食パンミックス・食パンミックスが使えます）

ミルクパン 210kcal

材料（1斤分）

		ソフト食パン	食パン
Ⓐ	強力粉	280g	
	バター	17g	11g
	砂糖	大スプーン2	
	スキムミルク	大スプーン1	
	塩	小スプーン1	
Ⓑ	牛乳	100ml	
	水	100ml	
	［室温が約30℃以上のとき…………約5℃の冷水90ml］		
	ドライイースト	小スプーン1	

※牛乳を入れるため、水は100ml減らしています。

（ソフト食パンミックス・食パンミックスが使えます）

パンを焼く

● パンケースにⒶ→Ⓑ→水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。

● **ソフト食パンベースで作るとき**
ソフト「ソフト食パン」コースで焼く。

食パンベースで作るとき
食パン「食パン」コースで焼く。

〔穀類を加えて〕
全粒粉パン 229kcal・オートミールパン 231kcal

材料（1斤分）

		ソフト食パン	食パン
Ⓐ	強力粉	250g	
	バター	17g	11g
	砂糖	大スプーン2	
	スキムミルク	大スプーン1	
	塩	小スプーン1	
	水	210ml	
	［室温が約30℃以上のとき…………約5℃の冷水200ml］		
	ドライイースト	小スプーン1	

全粒粉を加える場合

Ⓑ	全粒粉	30g

オートミールを加える場合

Ⓑ	オートミール	30g

パンを焼く

● パンケースにⒶ→Ⓑ→水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。

● **ソフト食パンベースで作るとき**
ソフト「ソフト食パン」コースで焼く。

食パンベースで作るとき
食パン「食パン」コースで焼く。

ポイント

●**加える穀類の量は**
小麦粉の重さの約10〜20%を目安にします。
（量が多いほど膨らみが悪くなります。）

ソフト食パン・食パンの材料の配合を少し変えて…

■バターや砂糖の分量を加減したいとき

次の量を目安にしてください。（パンのできばえに多少差ができます。）

材料	増やすとき	減らすとき
バター	約2.5倍まで	約1/2まで
砂糖	約2倍まで	約1/2まで
スキムミルク	約2倍まで	入れなくてもよい
塩	――	入れなくてもよい

※砂糖を増やすと、焼き色は少し濃くなります。
減らすと、やや淡い色で高さも低くなります。
※塩を入れないと、歯ごたえに欠けたパンになります。

例 スイート食パン 215kcal

強力粉	250g
バター	30g
砂糖	大スプーン4
スキムミルク	大スプーン1
塩	小スプーン1
バニラエッセンス	少々
水	170ml
ドライイースト	小スプーン1

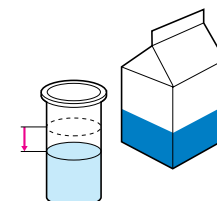
（食パンミックススイートが使えます）

例 プレーン食パン 184kcal

強力粉	280g
バター	5g
砂糖	大スプーン1
スキムミルク	小スプーン1 1/2
塩	小スプーン1
水	210ml
ドライイースト	小スプーン1

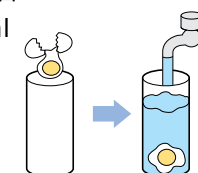
※室温が約30℃以上のときは、これらのパンも約5℃の冷水を使い、水は10ml減らします。

■スキムミルクの代わりに牛乳を使いたいとき

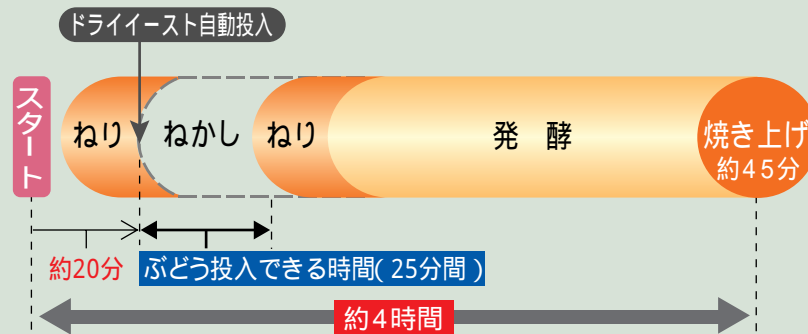
スキムミルク大スプーン1は、牛乳70ml相当です。
牛乳に代えるときは、牛乳の量だけ水を減らしてください。

■卵や牛乳を入れて焼きたいとき

卵や牛乳の量だけ水を減らします。
計量カップに卵や牛乳を入れ、水を加えて計量してください。

● 量の目安
・卵を入れるとき…………1個
・牛乳を入れるとき…100ml

ドライイーストメニュー

食パン ぶどう ぶどうパンを焼く

●6枚切1枚分:241kcal

ねり から 焼き上げ までを自動的に行います。

材料(1斤)

はじめから入れる材料

	材料	分量
Ⓐ	強力粉	280g
Ⓐ	バター	11g
Ⓐ	砂糖	大スプーン2
Ⓐ	スキムミルク	大スプーン1
Ⓐ	塩	小スプーン1
	水	200ml
	室温が約30°C以上のとき	約5°Cの冷水190ml
	ドライイースト	小スプーン1

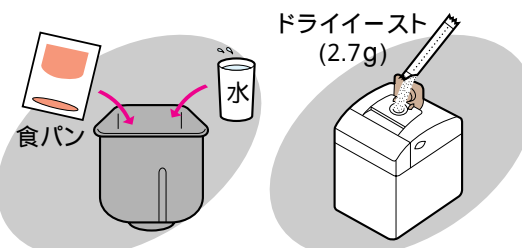
※強力粉をふるう必要はありません。
※バターは溶かさずに入れてください。

ブザーが鳴ったら加える材料

Ⓑ 干しぶどう …………60g

応用

- Ⓐにシナモン(小さじ1)を加えてもOK。
- Ⓑに砕いたくるみ(30g)を加えるとぶどうくるみパンに。
- Ⓑを砕いたくるみ(60g)に代えるとくるみパンに。

■パンミックスを使う場合

ポイント

- 室温が高いときは、粉などの材料も冷蔵庫で冷やすことをおすすめします。
- 加える干しぶどうの量は、強力粉の重さの約20%を目安にします。
- ラム酒などに漬けたやわらかいぶどうは、つぶれやすくなります。

準備

1 材料をパンケースに入れ 本体にセットする

❶羽根を取り付ける。
❷小麦粉などⒶの材料を中央が高くなるように入れる。
❸水を周囲に回し入れる。

2 ドライイーストをイースト容器に入れ ふたを閉める

※イースト容器がぬれていると、ドライイーストが残ることがあります。

3 電源プラグを差し込む

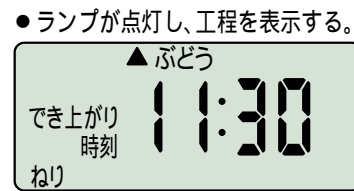
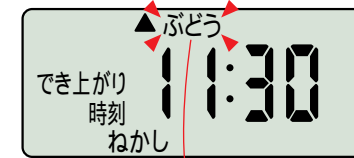
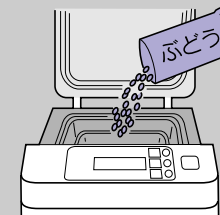
パンを焼く

1 ドライイースト メニュー を押して ▲マークを 食パン に合わせ、もう一度押して ぶどう を表示させる

●パンの「でき上がり時刻」を表示する。(約4時間後)

こんなとき

- 庫内高温 を表示し、スタートできないとき (☞P.54)
- はじめから入れる材料を入れ忘れてスタートさせたとき
- コースをまちがえてスタートさせたとき (☞P.61)
- ぶどう投入できる時間にぶどうを入れ忘れたとき
  → ねかし 工程を表示している場合は入れることができます。
  ねり 工程に進んでいる場合は、入れるタイミングが遅くなるほどぶどうが混ざらなくなります。

2 スタート 切 を押して スタートさせる → ぶどう投入のブザーが鳴ったら ぶどうを入れる

約20分後

●ランプが点灯し、工程を表示する。

▲ぶどう でき上がり 時刻 11:30 ねり

▲ぶどう でき上がり 時刻 11:30 ねかし

表示が点滅中 25分間 にぶどうを入れる。

ぶどうを入れたら、ふたを閉める。

※ スタート/切 キーは押さないでください。(運転が止まります。)

●でき上がりの59分前から、残時間を表示する。

▲ぶどう でき上がり 59分後 発酵

パンを取り出す

→ でき上がりのブザーが鳴ったら を押して

パンを取り出す

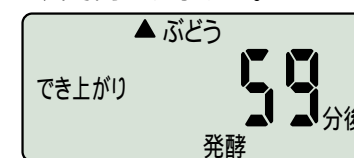
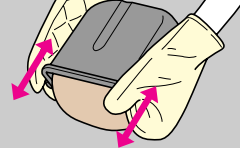
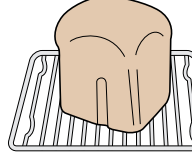
※ スタート/切 キーを押さないと
・ブザーは、5分間報知を続けます。
・でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けます。

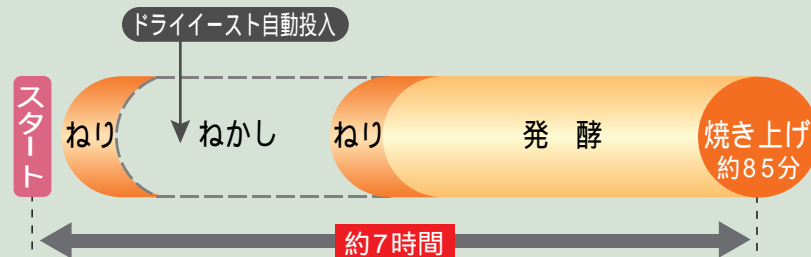
必ずミトンをはめ、ハンドル根元を持って強く数回振る。

※パンをすぐに取り出さないと、形くずれや表皮が乾燥してかたくなります。

あら熱を取る。

使用後は電源プラグを抜く。

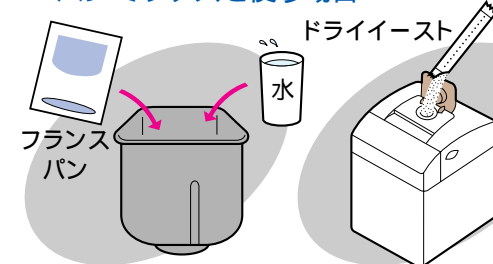
ドライイーストメニュー

フランスパンを焼く

●6枚切1枚分:173kcal

材料（1斤）

材料	分量
強力粉	250g
薄力粉	30g
バター	3g
塩	小スプーン1
約5°Cの冷水	210ml
［室温が約25°C以上のとき…200ml］	
ドライイースト	小スプーン3/4

※小麦粉をふるう必要はありません。
※バターは溶かさずに入れてください。

■パンミックスを使う場合

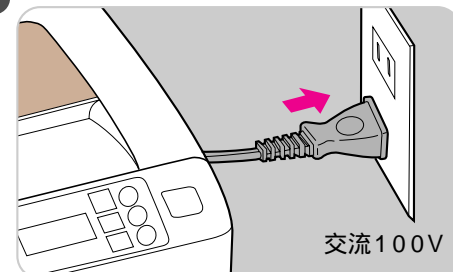
ドライイースト　水　フランスパン

ポイント

- 水は必ず冷水を使ってください。
- 室温が5〜30°Cの範囲で焼いてください。
- 夏場は長時間のタイマーで焼くと、できばえが悪くなることがあります。

準備

1 材料をパンケースに入れ 本体にセットする

1. 羽根を取り付ける。
2. 小麦粉など（イースト以外）の材料を中央が高くなるように入れる。
3. 水を周囲に回し入れる。

2 ドライイーストをイースト容器に入れ ふたを閉める

※イースト容器がぬれていると、ドライイーストが残ることがあります。

3 電源プラグを差し込む

パンを焼く

1 ドライイーストメニュー を押して ▲マークを フランスパン に合わせる

- パンの「でき上がり時刻」を表示する。（約7時間後）

ランプ

2 スタート/切 を押して スタートさせる

- ランプが点灯し、工程を表示する。

でき上がり時刻 14:30 ねり

- でき上がりの59分前から、残時間を表示する。

でき上がり 59分後 焼き上げ

パンを取り出す

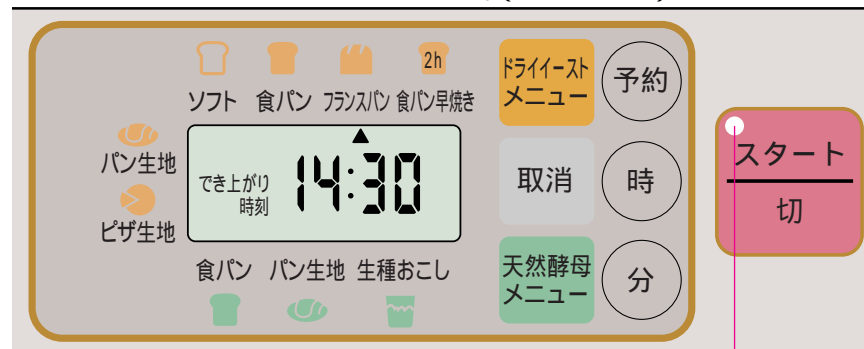
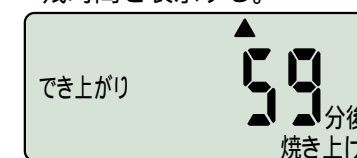
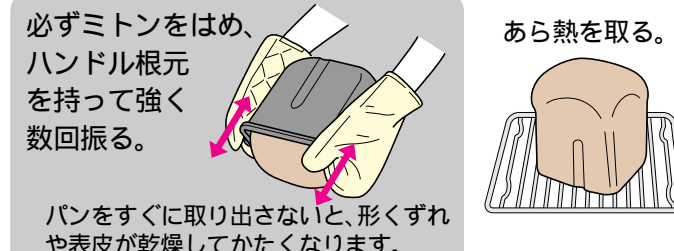
でき上がりのブザーが鳴ったら スタート/切 を押してパンを取り出す

※ スタート/切 キーを押さないと

- ・ブザーは、5分間報知を続けます。
- ・でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けます。

必ずミトンをはめ、ハンドル根元を持って強く数回振る。

※パンをすぐに取り出さないと、形くずれや表皮が乾燥してかたくなります。

あら熱を取る。

使用後は電源プラグを抜く。

予約タイマーで焼くとき

■セットできる時間の範囲
7時間10分〜13時間後

■上記以外の時刻でスタートさせると
予約誤り を表示し、スタートできません。
→ 取消 キーを押し、時刻を変更してください。

1 現在時刻が合っているか確かめ ▲マークを フランスパン に合わせる

- 現在時刻がズレているときは、合わせ直す。（☞P.15）

2 予約 を押し 時 分 を押して 焼き上げたい時刻を合わせる

例 朝の7:20分に焼き上げる場合

でき上がり時刻 7:20

時 ―1時間刻み
分 ―10分刻み

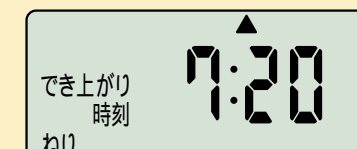
3 スタート/切 を押して タイマースタートさせる

- ランプが点灯し、工程を表示する。

でき上がり時刻 7:20 ねり

こんなとき

- 庫内高温 を表示し、スタートできないとき（☞P.54）
- 材料を入れ忘れてスタートさせたとき
- コースをまちがえてスタートさせたとき（☞P.61）

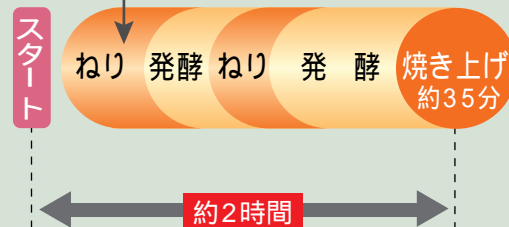
ドライイーストメニュー

2h 食パン早焼き 食パンを早く焼く

● 6枚切1枚分:199kcal・スイート食パン215kcal

ねり から 焼き上げ までを自動的に行います。

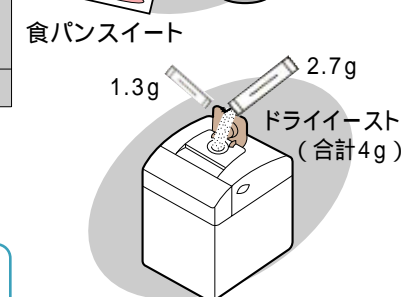
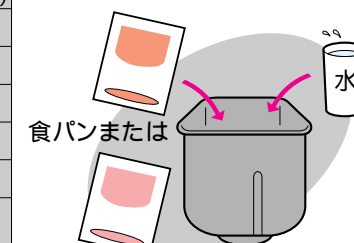
ドライイースト自動投入

スタート → ねり 発酵 ねり 発酵 焼き上げ 約35分

約2時間

材料（1斤）

	食パン	スイート食パン(早焼き)
強力粉	280g	250g
バター	11g	25g
砂糖	大スプーン2	大スプーン4
スキムミルク	大スプーン1	大スプーン2
塩	小スプーン1	小スプーン3/4
約5℃の冷水	200ml［室温が約30℃以上のとき 190ml］	180ml
ドライイースト	小スプーン1 1/2	小スプーン1 1/2

※強力粉をふるう必要はありません。
※バターは溶かさずに入れてください。

ポイント
● 室温が高いときは,粉などの材料も冷蔵庫で冷やすことをおすすめします。

■パンミックスを使う場合

※パンミックスを使う場合の水量は、ミックス袋の表示に従ってください。

準備

1 材料をパンケースに入れ 本体にセットする

❶ 羽根を取り付ける。
❷ 小麦粉など（イースト以外）の材料を中央が高くなるように入れる。
❸ 水を周囲に回し入れる。

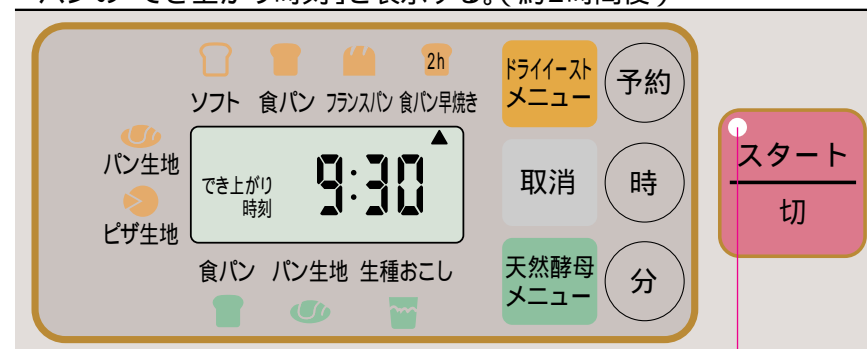
2 ドライイーストをイースト容器に入れ ふたを閉める

※イースト容器がぬれていると、ドライイーストが残ることがあります。

3 電源プラグを差し込む

パンを焼く

1 ドライイーストメニュー を押して ▲マークを 2h 食パン早焼き に合わせる

● パンの「でき上がり時刻」を表示する。(約2時間後)

ランプ

2 スタート/切 を押して スタートさせる

● ランプが点灯し、工程を表示する。

● でき上がりの59分前から、残時間を表示する。

パンを取り出す

でき上がりのブザーが鳴ったら スタート/切 を押して パンを取り出す

※ スタート/切 キーを押さないと
・ブザーは、5分間報知を続けます。
・でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けます。

必ずミトンをはめ、ハンドル根元を持って強く数回振る。

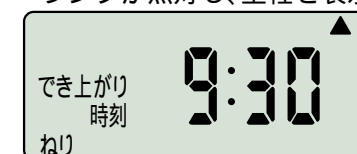
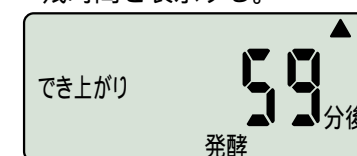
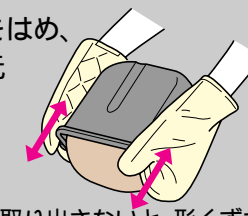
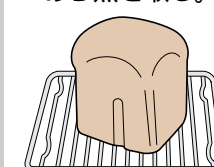
※パンをすぐに取り出さないと、形くずれや表皮が乾燥してかたくなります。

あら熱を取る。

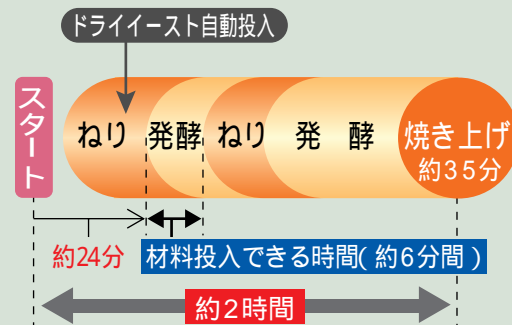
使用後は電源プラグを抜く。

こんなとき
● 庫内高温 を表示し、スタートできないとき (☞P.54)
● 材料を入れ忘れてスタートさせたとき
● コースをまちがえてスタートさせたとき (☞P.61)

ドライイーストメニュー

2h 食パン早焼き 材料投入

食パン(材料入り)を早く焼く

例 パネトーネ ●6枚切1枚分:266 kcal

ねり から 焼き上げ までを自動的に行います。

パネトーネの材料(1斤)

はじめから入れる材料

Ⓐ	強力粉	250g
	バター	25g
	砂糖	大スプーン1
	スキムミルク	大スプーン2
	塩	小スプーン3/4
	卵(溶く)	中1個
水		130ml
	室温が約30°C以上のとき 約5°Cの冷水130ml	
ドライイースト		小スプーン1 3/4

※強力粉をふるう必要はありません。
※バターは溶かさずに入れてください。

ブザーが鳴ったら加える材料

Ⓑドライフルーツ(お好みのもの) ……合計100g
(ピール・チェリーなどは約5mm角に切り、干しぶどうはそのまま入れる。)

応用

Ⓐに抹茶・ココア・インスタントコーヒー・カレー粉など(大さじ1/2)を加えると、いろいろな風味のパネトーネをお楽しみいただけます。

ポイント

● 室温が高いときは、粉などの材料も冷蔵庫で冷やすことをおすすめします。

準 備

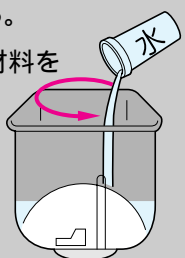
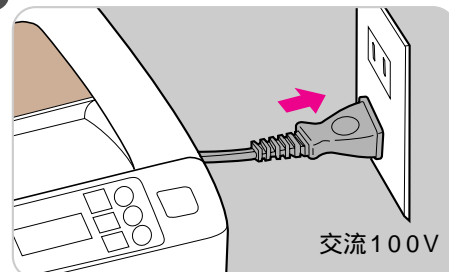
1 材料をパンケースに入れ 本体にセットする

❶羽根を取り付ける。
❷小麦粉などⒶの材料を中央が高くなるように入れる。
❸水を周囲に回し入れる。

2 ドライイーストをイースト容器に入れ ふたを閉める

※イースト容器がぬれていると、ドライイーストが残ることがあります。

3 電源プラグを差し込む

交流100V

パンを焼く

1 ドライイーストメニュー を押して ▲マークを 2h 食パン早焼き に合わせ、もう一度押して 材料投入 を表示させる

● パンの「でき上がり時刻」を表示する。(約2時間後)

ランプ

こんなとき

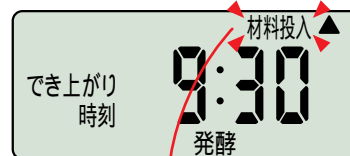
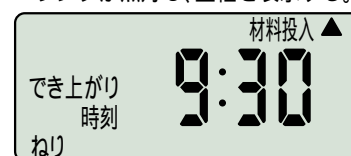
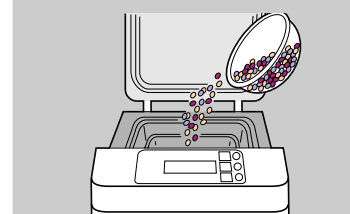
● 庫内高温 を表示し、スタートできないとき
(☞P.54)
● はじめから入れる材料を入れ忘れてスタートさせたとき
● コースをまちがえてスタートさせたとき
(☞P.61)

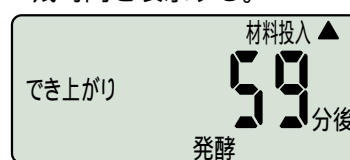
● **材料投入できる時間にドライフルーツを入れ忘れたとき**
➜ 材料投入 の点滅が終わったあとの約4分間(ねり 工程中)に、できるだけ早く入れてください。
(入れるタイミングが遅くなるほど、材料が充分混ざらなくなります。)

2 スタート/切 を押して スタートさせる → 材料投入のブザーが鳴ったら ドライフルーツを入れる

約24分後

● ランプが点灯し、工程を表示する。

でき上がり 時刻 9:30 材料投入▲ ねり

表示が点滅中 6分間 にドライフルーツを入れる。

ドライフルーツを入れたら、ふたを閉める。

※ スタート/切 キーは押さないでください。
(運転が止まります。)

● でき上がりの59分前から、残時間を表示する。

パンを取り出す

でき上がりのブザーが鳴ったら スタート/切 を押して

パンを取り出す

※ スタート/切 キーを押さないと
・ブザーは、5分間報知を続けます。
・でき上がり表示・ランプは1時間点滅を続けます。

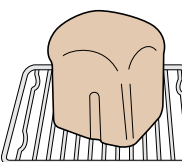
必ずミトンをはめ、ハンドル根元を持って強く数回振る。

※パンをすぐに取り出さないと、形くずれや表皮が乾燥してかたくなります。
※「材料投入」コースのパンは、やわらかめでパンの上面がはがれやすくなります。

あら熱を取る。

使用後は電源プラグを抜く。

メニュー例

●エネルギー目安表示:6枚切1枚分

ブリオッシュ 259kcal

材料(1斤)

はじめから入れる材料

Ⓐ	強力粉	250g
	バター	25g
	砂糖	大スプーン1
	スキムミルク	大スプーン2
	塩	小スプーン3/4
	卵(溶く)	中1個
Ⓑ	レモン汁	小スプーン1
	水	130ml
	[室温が約30°C以上のとき 約5°Cの冷水130ml]	
	ドライイースト	小スプーン1 3/4

ブザーが鳴ったら加える材料

Ⓒバター ……40g
(約1cm角に切り冷蔵庫で冷やす)

パンを焼く

1. パンケースにⒶ・Ⓑ→水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。
2. 「材料投入」コースでスタートさせる。
3. 材料投入のブザーが鳴ったらⒸを加える。
4. でき上がりのブザーが鳴ったらパンを取り出す。

応用 ガーリックブリオッシュ

1. Ⓑのレモン汁をにんにくみじん切り(1かけ)と一味とうがらし(小さじ1)に代えてブリオッシュを焼く。
2. 焼き上がったパンの耳を取り、1㎝角のスティック状に切って、オーブントースターで軽く焼く。

ポイント

- Ⓒのバターはブザーが鳴ってから入れてください。
(はじめから多量のバターを入れると、グルテンの生成に影響します。)
- Ⓒのバターは冷蔵庫で冷やしたものを使ってください。
(やわらかいと、パンケースから飛び散ることがあります。)

チョコレートパン 283kcal

材料(1斤)

はじめから入れる材料

Ⓐ	強力粉	250g
	バター	25g
	砂糖	大スプーン1
	スキムミルク	大スプーン2
	塩	小スプーン3/4
	卵(溶く)	中1個
	ココア	大さじ3(18g)
Ⓑ	チョコレート(細かく砕き、冷蔵庫で冷やす)	40g
	マーマレード(冷蔵庫で冷やす)	30g
	牛乳(冷蔵庫で冷やす)	150ml
	ドライイースト	小スプーン1 3/4

ブザーが鳴ったら加える材料

Ⓒオレンジピール(約5mm角)またはラム酒漬けレーズン ……50g

パンを焼く

1. パンケースにⒶ・Ⓑ→牛乳の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。
2. 「材料投入」コースでスタートさせる。
3. 材料投入のブザーが鳴ったらⒸを加える。
4. でき上がりのブザーが鳴ったらパンを取り出す。

Ⓒのオレンジピールなどを加えずにチョコレートパンを作る場合

- 材料投入のブザーが鳴っても何も入れずに、そのまま焼き上げてください。

応用 Ⓑをはちみつ(大さじ1 1/2)に代えると、甘さを抑えたパンになります。

ポイント

- 次の種類の材料を使ってください。
  牛乳:普通牛乳
  (加工乳・生乳はうまくできないことがあります。)
  チョコレート:板チョコ
  (チップ状のものは溶けないものがあります。)
- 牛乳・マーマレードは冷蔵庫で冷やしてください。
(パンのできばえに影響します。)
- チョコレートの種類によっては、膨れ過ぎるものがあります。
- チョコレートパンは上面がはがれやすいので、取り出すときに注意してください。

果汁パン 283kcal

材料(1斤)

はじめから入れる材料

Ⓐ	強力粉	250g
	バター	25g
	砂糖	大スプーン1
	スキムミルク	大スプーン2
	塩	小スプーン3/4
	卵(溶く)	中1個
Ⓑ	トマト100%果汁(冷蔵庫で冷やす)	130ml
	ドライイースト	小スプーン1 3/4

ブザーが鳴ったら加える材料

Ⓒミックスベジタブル ……70g
(ゆでて水を切り、室温まで冷ます)

パンを焼く

1. パンケースにⒶ→Ⓑの順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。
2. 「材料投入」コースでスタートさせる。
3. 材料投入のブザーが鳴ったらⒸを加える。
4. でき上がりのブザーが鳴ったらパンを取り出す。

応用 Ⓑをオレンジまたはりんご100%果汁(130ml)とマーマレード(30g)に代えると、オレンジまたはりんご風味のパンになります。
※この場合は、Ⓒを加えずにお作りください。

ポイント

- 果汁は、市販の100%果汁を使ってください。
- 果汁・マーマレードは冷蔵庫で冷やしてください。
(パンのできばえに影響します。)

ドライイーストメニュー

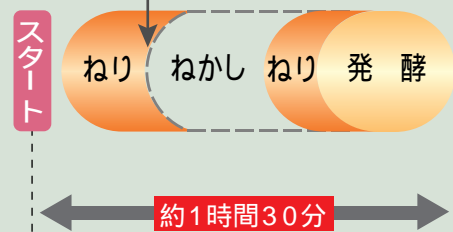
パン生地 バターロールを作る

●1個分:125kcal

ねり から 発酵 までを自動的に行います。

ドライイースト自動投入

スタート　ねり　ねかし　ねり　発　酵

約1時間30分

材　料(12個分)

生地

強力粉	280g
バター	50g
砂糖	大スプーン3
スキムミルク	大スプーン2
塩	小スプーン1
卵	中1/2個（約25g）
水	150ml
〔室温が約30°C以上のとき 約5°Cの冷水150ml〕	
ドライイースト	小スプーン1

※強力粉をふるう必要はありません。
※バターは溶かさずに入れてください。

ドリール

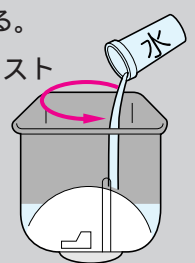
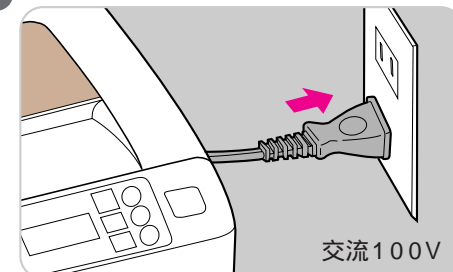
卵(溶く)	中1/2個

ドライイースト

パン生地

準　備

1 材料をパンケースに入れ 本体にセットする

❶羽根を取り付ける。
❷小麦粉など(イースト以外)の材料を中央が高くなるように入れる。
❸水を周囲に回し入れる。

2 ドライイーストをイースト容器に入れ ふたを閉める

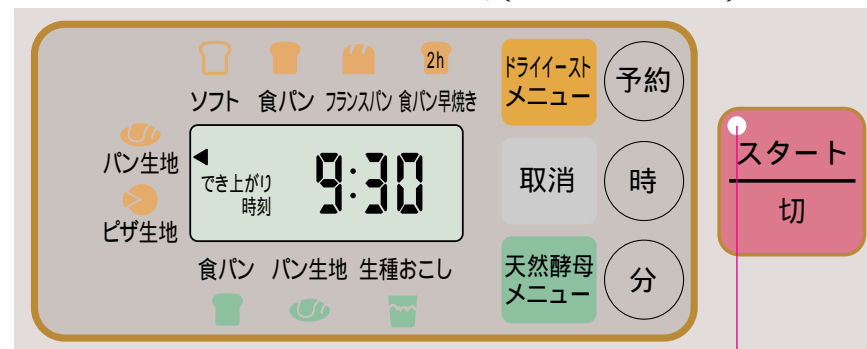
※イースト容器がぬれていると、ドライイーストが残ることがあります。

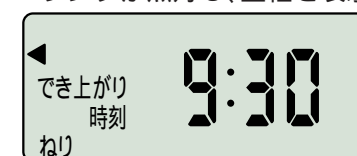
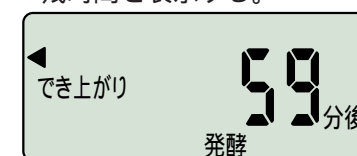
3 電源プラグを差し込む

交流100V

パ ン を 焼 く

1 ドライイーストメニュー を押して ◀マークを パン生地 に合わせる

●生地の「でき上がり時刻」を表示する。(約1時間30分後)

ランプ

2 スタート 切 を押して スタートさせる

●ランプが点灯し、工程を表示する。

でき上がり時刻 9:30 ねり

●でき上がりの59分前から、残時間を表示する。

でき上がり 59分後 発酵

生 地 を 取 り 出 す

でき上がりのブザーが鳴ったら スタート 切 キーを押し生地を取り出す

※ スタート/切 キーを押さないと
・ブザーは、5分間報知を続けます。
・でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けます。

※生地を放置すると、発酵し過ぎて扱いにくくなります。

使用後は電源プラグを抜く。

こんなとき

● 庫内高温 を表示し、スタートできないとき
(☞P.54)
●材料を入れ忘れてスタートさせたとき
●コースをまちがえてスタートさせたとき
(☞P.61)

分 割 ・ 丸 め ・ 成 形

❶生地をスケッパーで約45gずつに分割し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。

❷円すい形にし、ふきんをかけて10〜15分休ませる。

❸手で軽く押さえてから、めん棒で薄くのばす。

❹生地の端を手前に引っぱりながら巻く。

❺巻き終わりを下にして並べ生地の表面が乾かないように霧吹きをする。

ポイント 打ち粉

分割や成形がしやすいように、強力粉をつまんで、こね板・めん棒・生地に振ります。
※生地がベタつくときは回数を多めに。

発　酵

❻オーブンまたは30〜35°Cの場所で40〜60分発酵させたあとドリールを塗る。

※ オーブンによってできばえに差があるので、オーブンの特徴を知っておきましょう。

焼　く

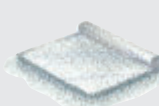
❼予熱したオーブンで一皿ずつ約15分焼く。 170〜200°C

各メニュー(P.34〜37)には焼き上げの目安温度を □ で表示しています。お手持ちのオーブンの取扱説明書に従って温度を調節してください。

※ 残りの生地は、発酵し過ぎないように冷蔵庫へ。

成形・発酵・焼き上げに使う道具

こね板

はかり（10g単位以下）

スケッパー

めん棒

クッキングシート

霧吹き

はけ

オーブン

メニューによって使う道具
- 調理ばさみ
- 型抜き
- ラップ
- 温度計　など

あんぱん 227kcal

材料（10個分）

生地（バターロールと同じ）

強力粉	280g
バター	50g
砂糖	大スプーン3
スキムミルク	大スプーン2
塩	小スプーン1
卵（溶く）	中1/2個（約25g）
水	150ml
室温が約30°C以上のとき	約5°Cの冷水150ml
ドライイースト	小スプーン1

あん

Ⓐ こしあん	200g
Ⓑ かぼちゃ（ゆでてつぶす）	250g
Ⓑ 砂糖	50g
Ⓑ シナモン（好みにより）（よく混ぜる）	

ドリール・飾り

卵	中1/2個
けしの実	適量

生地を作る

- バターロールと同じ生地を使います。（生地の作り方☞P.32〜33）

成形→発酵→焼く

1. パンケースから取り出した生地を約55gずつ分割して丸め、ふきんをかけて10〜20分休ませる。
2. ⒶとⒷを各5等分にして丸める。
3. ①を直径約10cmにのばし、②を包む。

4. 丸く形を整え、真ん中をくぼませる。
5. ④を並べて霧吹きし、30〜35°Cで20〜30分発酵させ、ドリールを塗る。
6. けしの実を振りかけ、予熱したオーブンで約15分焼く。
170〜190°C

メロンパン 287kcal

材料（12個分）

生地（バターロールと同じ）

強力粉	280g
バター	50g
砂糖	大スプーン3
スキムミルク	大スプーン2
塩	小スプーン1
卵（溶く）	中1/2個（約25g）
水	150ml
室温が約30°C以上のとき	約5°Cの冷水150ml
ドライイースト	小スプーン1

メロンパンの皮（クッキー生地）

バター	100g
砂糖	80g
卵	中1個（約50g）
バニラエッセンス	少々
Ⓐ 薄力粉	230g
Ⓐ ベーキングパウダー	小さじ1
（合わせてふるう）	
グラニュー糖	大さじ2

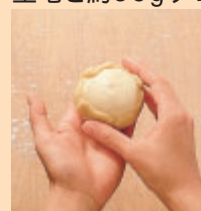
生地を作る

- バターロールと同じ生地を使います。（生地の作り方☞P.32〜33）

メロンパンの皮（クッキー生地）を作る

1. バターをハンドミキサーなどでクリーム状にねる。
2. 砂糖を少しずつ加え、白っぽくなるまでかくはんし、卵とバニラエッセンスを加え、さらにかくはんする。
3. ②にⒶを入れ、木しゃもじでザックリと混ぜ、ラップで包んで冷蔵庫で約20分休ませる。

成形→発酵→焼く

4. パンケースから取り出した生地を約45gずつ分割して丸め、ふきんをかけて10〜20分休ませる。
5. ③のクッキー生地を約35gずつに分割し、直径約10cmにのばし、④のパン生地を包み、丸く形を整える。

6. 包丁で筋をつけ、グラニュー糖をまぶす。

7. ⑥を並べて30°C〜35°Cで30〜50分発酵させる。
8. 予熱したオーブンで、約10分焼く。
160〜180°C

ドーナツ リング形287kcal 丸形88kcal ツイスト形88kcal

材料（25個分）

（リング形・丸形各10個・ツイスト形5個）

生地（バターロールと同じ）

強力粉	280g
バター	50g
砂糖	大スプーン3
スキムミルク	大スプーン2
塩	小スプーン1
卵（溶く）	中1/2個（約25g）
水	150ml
室温が約30°C以上のとき	約5°Cの冷水130ml
ドライイースト	小スプーン1

コーティング

Ⓐ コーティングチョコレート	100g
Ⓑ 粉砂糖	50g
Ⓑ レモン汁・水（混ぜる）	各大さじ1/2
Ⓒ ブルーベリージャム	適量
Ⓒ マーマレード	適量
Ⓓ グラニュー糖	大さじ2
Ⓓ シナモン	小さじ1

生地を作る

- バターロールと同じ生地を使います。（生地の作り方☞P.32〜33）

成形→発酵→焼く

1. パンケースから取り出した生地を約35gずつ(15個)に分割して丸め、ふきんをかけて10〜20分休ませる。

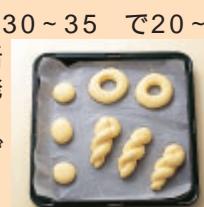
〈リング形・丸形〉

2. ①の生地10個分を薄くのばし、ドーナツ型で抜き、リング形と丸形を作る。

〈ツイスト形〉

3. ①の生地5個分をねじりながら、細くのばす。

4. 両端を持ち上げてギュッと合わせると自然にねじれる。

5. ②、④を並べ、30〜35°Cで20〜30分（約2倍になるまで）発酵させ、約170°Cの油で揚げる。

コーティング

6. リング形はⒶをつける。丸形はⒷを塗り、Ⓒを載せる。ツイスト形はⒹをまぶす。

クロワッサン 198kcal

材料（12個分）

生　地

Ⓐ	強力粉	225g
	薄力粉	55g
	バター	14g
	砂糖	大スプーン3
	スキムミルク	大スプーン1
	塩	小スプーン1
	卵	中1/2個（約25g）
水		140ml
室温が約30℃以上のとき		約5℃の冷水140ml
ドライイースト		小スプーン1

バター

Ⓑ 折り込み用バター（1cm厚さに切る）……140g

ドリール

卵（溶く）……中1/2個

生地を作る

- パンケースにⒶ→水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。
- 「パン生地」コースで生地を作る。

バターを折り込む

❶ パンケースから取り出した生地をボールに入れラップをかぶせ、冷蔵庫で30〜60分冷やす。
※室温が高いときほど少し長めに冷やしてください。

❷ バターⒷに小麦粉をまぶし、並べてラップに包み、20cm×20cmにのばして冷蔵庫で冷やす。

❸ 生地をめん棒でたたくように押さえ、30cm×30cmにのばす。

❹ 生地に②のバターを載せて包み、ラップに包んで冷蔵庫で10〜20分休ませる。

❺ めん棒でたたくように押さえ、少し薄くなったら平らにのばす。

❻ 三つ折りにしてラップに包み、冷蔵庫で10〜20分休ませる。

❼ ⑤と⑥を2回繰り返し、充分冷やす。

成形→発酵→焼く

❽ 生地を2つに分け、それぞれ縦18cm×横40cmにのばし、2等辺三角形に6等分する。

❾ 端を引っ張りながら巻く。

❿ 巻き終わりを下にして並べる。

⓫ 霧吹きをしてラップをかけ、室温で40〜60分（約2倍になるまで）発酵させたあと、ドリールを塗る。

⓬ 予熱したオーブンで約10分焼く。
200〜220℃

応用 クロワッサンの生地がデニッシュに変身！

●クロワッサンの生地⑦ができたら30cm×40cmのばした生地を12個の正方形に切る。

アップルデニッシュ 229kcal

❶ 6個分の生地は、りんごの甘煮を載せて、頂点を少しずらせて三角形に折る。
❷ クロワッサンと同様に発酵させ、ドリールを塗って焼く。
❸ 冷めたら粉砂糖を振りかける。

ショコラデニッシュ 230kcal

❶ 6個分の生地の真ん中にチョコレートを載せて折って包む。
❷ 折り目を下にして並べ、発酵させる。
❸ ドリールを塗り、オレンジの甘煮を載せてクロワッサンと同様に焼く。

りんごの甘煮の作り方

❶ りんご（1/2個）は皮としんを除き、3〜4mm厚さのいちょう切りにする。
❷ なべに①と砂糖（25g）・バター（3g）・レモンの薄切り（1枚）・水（大さじ1）を入れ、紙ぶたをして煮つめる。
❸ 冷めたらシナモンを振り混ぜる。

オレンジの甘煮の作り方

❶ オレンジ（1/2個）は皮を薄くむいて輪切りにする。
❷ なべに①と砂糖（10g）・バター（5g）・水（25ml）を入れ、紙ぶたをして煮つめる。

プチブル くるみ87kcal にんじん64kcal ほうれん草64kcal

材料（18個分）

生　地

Ⓐ	強力粉	200g
	薄力粉	80g
	バター	7g
	砂糖	大スプーン1
	塩	小スプーン1/2
Ⓑ	くるみ（砕く）	60g
約5℃の冷水		170ml
ドライイースト		小スプーン1

生地を作る

- パンケースにⒶ・Ⓑ→水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。
- 「パン生地」コースで生地を作る。

成形→発酵→焼く

❶ パンケースから取り出した生地を約30gずつに分割して丸め、ふきんをかけて10〜15分休ませる。
❷ ①を並べて切り目を入れ、霧吹きをする。

❸ 30〜35℃で約40分（約2倍になるまで）発酵させる。
❹ 予熱したオーブンで約15分焼く。
160〜180℃

応用 Ⓑを野菜に代えると違った味わいになります。
●にんじんに代える場合……すりおろし50g
●ほうれん草に代える場合……ゆでて刻み絞ったもの50g
※野菜を入れる場合は、冷水の量を30ml減らしてください。

黒糖胚芽パン 165kcal

材料（24個分）

生　地

Ⓐ	強力粉	200g
	小麦胚芽（いって冷ます）	20g
	バター	20g
	黒砂糖（かりゅう状のもの）	70g
	塩	小スプーン1
水		130ml
室温が約30℃以上のとき		約5℃の冷水130ml
ドライイースト		小スプーン1

ドリール

卵（溶く）……中1/2個

生地を作る

- パンケースにⒶ→水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。
- 「パン生地」コースで生地を作る。

成形→発酵→焼く

❶ パンケースから取り出した生地を約20gずつに分割して丸め、ふきんをかけて10〜20分休ませる。
❷ ①を3個ずつくっつけて並べ、霧吹きをする。
❸ 30〜35℃で約40分（約2倍になるまで）発酵させ、ドリールを塗る。

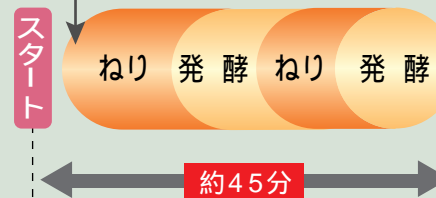
❹ 予熱したオーブンで約20分焼く。
160〜180℃

ドライイーストメニュー

ピザ生地

ピザを作る

●1/6カット1枚分:ウインナーとポテト207kcal・ハムとパイン189kcal
明太子と貝割れ菜166kcal

ねり から 発酵 までを自動的に行います。

●室温が低い場合は、ねり の途中で回転がにぶくなることがあります。

材　料(直径約25cmのもの2枚分)

生地

強力粉	280g
バター	14g
砂糖	大スプーン1
スキムミルク	大スプーン1
塩	小スプーン1
水	180ml
〔室温が約30℃以上のとき 約5℃の冷水180ml〕	
ドライイースト	小スプーン1

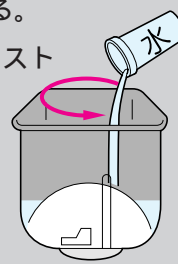
※強力粉をふるう必要はありません。
※バターは溶かさずに入れてください。

トッピング(3種・各2枚分)

ピザソース……大さじ4
ピザ用チーズ…200g

具	
ウインナーとポテト	ウインナー(160g) じゃがいも(小2個) ※約5mm厚さの輪切り ※約5mm厚さの薄切り
ハムとパイナップル	ハム(100g) パイナップル(缶詰・8枚)
明太子と貝割れ菜	からし明太子(2腹) 貝割れ菜(1パック)

準　備

1 材料をパンケースに入れ 本体にセットする

❶羽根を取り付ける。
❷小麦粉など(イースト以外)の材料を中央が高くなるように入れる。
❸水を周囲に回し入れる。

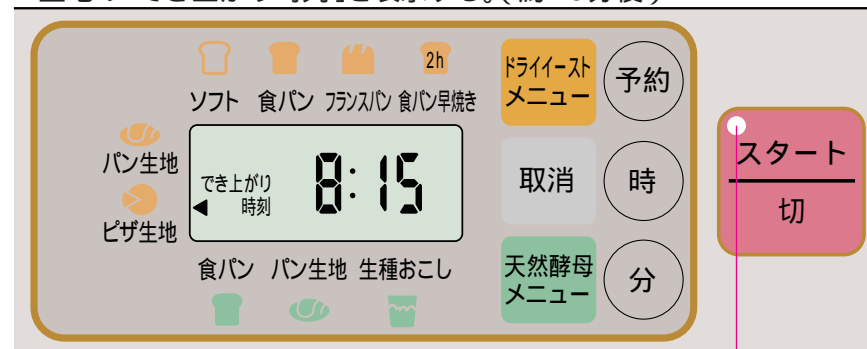
2 ドライイーストをイースト容器に入れ ふたを閉める

※イースト容器がぬれていると、ドライイーストが残ることがあります。

3 電源プラグを差し込む

パ ン を 焼 く

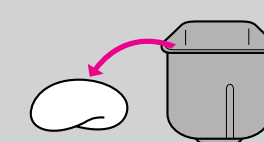
1 ドライイーストメニュー を押して ◀マークを ピザ生地 に合わせる

●生地の「でき上がり時刻」を表示する。(約45分後)

2 スタート/切 を押して スタートさせる

●ランプが点灯し、工程・でき上がりまでの時間を表示する。

生 地 を 取 り 出 す

でき上がりのブザーが鳴ったら スタート/切 キーを押し **生地を取り出す**

※ スタート/切 キーを押さないと
・ブザーは、5分間報知を続けます。
・でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けます。

※生地を放置すると、発酵し過ぎて扱いにくくなります。

使用後は電源プラグを抜く。

こんなとき

● 庫内高温 を表示し、スタートできないとき
(☞P.54)
●材料を入れ忘れてスタートさせたとき
●コースをまちがえてスタートさせたとき
(☞P.61)

分 割 ・ 丸 め ・ 成 形

❶生地をスケッパーで2つに分割し、きれいな面を出して丸める。
※薄めのピザ生地にするときは、3つに分割します。

❷ふきんをかけて10～20分休ませる。

❸クッキングシートに載せ、直径約25cmにのばす。

❹フォークで穴を開ける。

❺1枚分のピザソースを塗り、具を並べてピザ用チーズを載せる。

ポイント 打ち粉

分割や成形がしやすいように、強力粉をつまんで、こね板・めん棒・生地に振ります。
※生地がベタつくときは回数を多めに。

焼　く

❻予熱したオーブンで一皿ずつ約15分焼く。
180～200℃

各メニュー(P.40～41)には焼き上げの目安温度を ［　　］ で表示しています。
お手持ちのオーブンの取扱説明書に従って温度を調節してください。

※ 残りの生地は、発酵し過ぎないように冷蔵庫へ。

メニュー例

ピザ生地 ●エネルギー目安表示：1個分

カレーパン 226kcal

材料（12個分）

生地（ピザと同じ）

強力粉	280g
バター	14g
砂糖	大スプーン1
スキムミルク	大スプーン1
塩	小スプーン1
水	180ml
[室温が約30°C以上のとき	約5°Cの冷水150ml]
ドライイースト	小スプーン1

具

Ⓐ	合びき肉	150g
Ⓐ	玉ねぎ（みじん切り）	70g
Ⓐ	土しょうが（みじん切り）	少々
Ⓑ	冷凍ミックスベジタブル	70g
Ⓑ	塩	小さじ1/3
Ⓑ	こしょう	少々
Ⓑ	カレー粉	大さじ2/3
Ⓒ	トマトケチャップ	小さじ1
	サラダ油	大さじ2/3

生地を作る

● ピザと同じ生地を使います。
（生地の作り方☞P.38～39）

具を作る

❶ フライパンにサラダ油を熱して、Ⓐをよくいため、さらにⒷを加えていためる。

❷ ①にⒸを加え、汁っぽさがなくなるまでいためる。

❸ あら熱が取れたら等分し、1個ずつラップに包んでおく。

成形→発酵→揚げる

❹ パンケースから取り出した生地を約40gずつ分割して丸め、ふきんをかけて10～20分休ませる。

❺ ④をだ円形にのばし、③の具を載せて2つに折り、合わせ目を止め、形を整える。

❻ 合わせ目を下にして並べ、30～35°Cで約30分（約2倍になるまで）発酵させる。

❼ 約170°Cの油で、キツネ色に揚げる。

ピタパンサンド ツナ162kcal カレー165kcal

材料（12個分）

生地（ピザと同じ）

強力粉	280g
バター	14g
砂糖	大スプーン1
スキムミルク	大スプーン1
塩	小スプーン1
水	180ml
[室温が約30°C以上のとき	約5°Cの冷水180ml]
ドライイースト	小スプーン1

具

Ⓐ	生しいたけ（みじん切り）	3枚
Ⓐ	えのきだけ（2cm幅に切る）	1束
Ⓐ	塩・こしょう	少々
Ⓐ	ツナ缶詰	100g
Ⓐ	ホワイトソース（缶詰）	150g
Ⓑ	合びき肉	150g
Ⓑ	玉ねぎ（みじん切り）	50g
Ⓑ	にんじん（みじん切り）	50g
Ⓑ	マッシュルーム（薄切り）	5個
Ⓑ	塩・こしょう	少々
Ⓑ	カレー粉	小さじ1
Ⓑ	トマトピューレ	小さじ3
	レタス	適量

生地を作る

● ピザと同じ生地を使います。
（生地の作り方☞P.38～39）

具を作る

● Ⓐ・Ⓑをそれぞれいためる。

成形→焼く

❶ パンケースから取り出した生地を約40gずつ分割して丸め、ふきんをかけて10～20分休ませる。

❷ 生地をめん棒で直径10cmの円形にのばす。

❸ ②を並べふきんをかけて、10～20分休ませる。

❹ 予熱したオーブンで約10分焼く。
170～190℃

具を詰める

❺ ④を半分に切り、真ん中を開いて、レタスを入れ、ⒶとⒷの具をそれぞれ等分して詰める。

イタリアンロール 36kcal

材料（約50本分）

生地

Ⓐ	強力粉	280g
Ⓐ	バター	14g
Ⓐ	砂糖	大スプーン1
Ⓐ	スキムミルク	大スプーン1
Ⓐ	塩	小スプーン1
Ⓑ	粉チーズ	30g
Ⓑ	オレガノ	小さじ1/2
Ⓑ	コリアンダー	小さじ1/2
Ⓒ	トマトジュース	100ml
Ⓒ	水	80ml
Ⓒ	[室温が約30°C以上のとき	約5°Cの冷水80ml]
	ドライイースト	小スプーン1

巻き付け用

ベーコン（7mm幅に切る）	100g

生地を作る

● パンケースにⒶ・Ⓑ→Ⓒの順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。

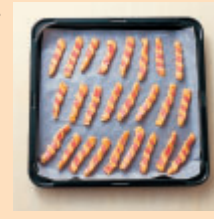
● 「ピザ生地」コースで生地を作る。

成形→焼く

❶ パンケースから取り出した生地を3つに分割して丸め、ふきんをかけて10～20分休ませる。

❷ 生地を約7cm幅の帯状にのばして、約7mm幅に切る。

❸ 生地2本とベーコン1本を用意し、1本の生地の上にベーコンを載せ、残りの生地で巻き付ける。

❹ ③を並べ、予熱したオーブンで約25分焼く。
150～170℃

天然酵母メニュー

生種おこし

生種をおこす

天然酵母パンに使う 生種おこし を行います。
(元種→生種)

スタート　発 酵　完 了

約24時間

材 料(1回量)

	最 大 (パン作り4～5回分)	最 小 (パン作り約3回分)
元種	大スプーン5(50g)	大スプーン3(30g)
約30℃の水	100ml	60ml

ポイント

- 室温が約30℃以上で生種おこしをすると、発酵し過ぎて、生種がうまくおこせないことがあります。
- 約30℃(20～40℃)の水を使ってください。
(水温が高過ぎたり、低過ぎると生種がうまくおこせないことがあります。)

準 備

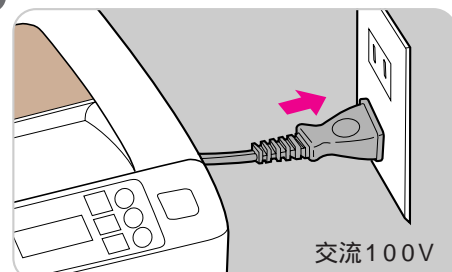
1 材料を生種容器に入れふたをする

❶水を入れる。
❷元種を入れて充分混ざるようにかき混ぜる。
❸生種容器のふたをする。

※生種容器・計量スプーンが汚れていると、生種がうまくおこせません。

2 本体にパンケースをセットし生種容器を入れ ふたを閉める

※羽根は取り付けないでください。

3 電源プラグを差し込む

生 種 を お こ す

1 天然酵母メニュー を押して ▼マークを 生種おこし に合わせる

- 生種の「でき上がり時刻」を表示する。(約24時間後)

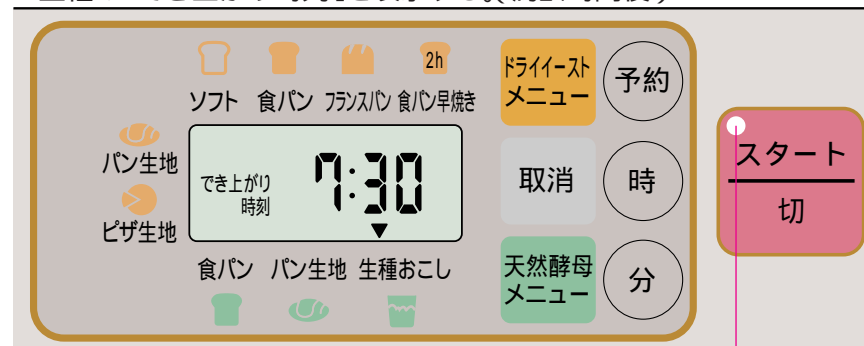
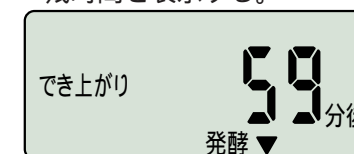
ランプ

2 スタート/切 を押して スタートさせる

- ランプが点灯し、工程を表示する。

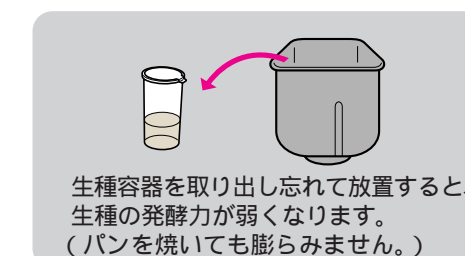
でき上がり 時刻 7:30 発酵▼

- でき上がりの59分前から、残時間を表示する。

でき上がり 59分後 発酵▼

生 種 容 器 を 取 り 出 す

でき上がりのブザーが鳴ったら スタート/切 キーを押し生種容器を取り出す

※ スタート/切 キーを押さないと
・ブザーは、5分間報知を続けます。
・でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けます。

※生種容器を取り出し忘れて放置すると、生種の発酵力が弱くなります。(パンを焼いても膨らみません。)

使用後は電源プラグを抜く。

こんなとき

- 庫内高温 を表示し、スタートできないとき (☞P.54)
- 生種容器を取り出し忘れたとき
→2～3時間以内なら、すぐに冷蔵庫に入れてください。

生種MEMO

■生種の状態(スタート→完了)

スタート → → 完了時

15～20時間後、発酵により量が増えることがあります。
※増え方や、増える時間帯は元種のロットなどにより異なります。

うまくできたときは酒粕のようなアルコール臭と少し酸っぱいにおいがします。

■生種の扱いについて

生種は、肉・魚など生ものと同じで高温や雑菌に弱く、保存方法も限られています。生種の発酵力が弱くならないように、次のことに注意してください。

生種容器

生種おこし専用とし、清潔にしておく。

保 存

- 必ず冷蔵庫に入れ、1週間以内で使う。(冷凍・常温保存はしないでください。)

※生種おこしをしたあとの取り出し忘れにもご注意を。

- 新しい生種と古い生種を混ぜない。

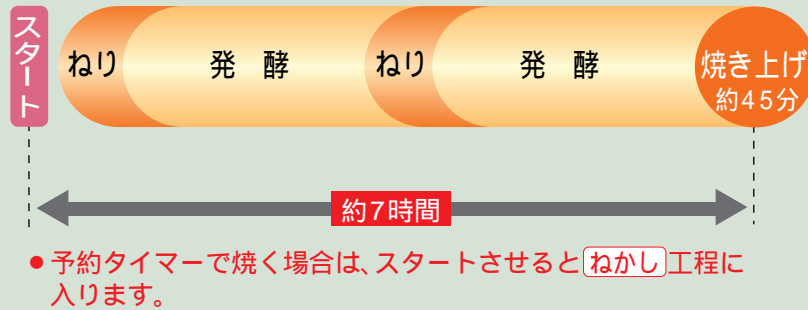
天然酵母 生種おこし

生種をおこす

天然酵母メニュー

食パン 食パンを焼く

●6枚切1枚分:198 kcal

ねりから焼き上げまでを自動的に行います。

スタート → ねり → 発酵 → ねり → 発酵 → 焼き上げ 約45分

約7時間

●予約タイマーで焼く場合は、スタートさせるとねかし工程に入ります。

材料(1斤)

材料	分量
強力粉	300g
砂糖	大スプーン2
塩	小スプーン1
水	180ml
室温が約25℃以上のとき	約5℃の冷水180ml
生種	大スプーン2

※強力粉をふるう必要はありません。

ポイント

- 生種は全体をかき混ぜてから計量してください。
- 室温が5～30℃の範囲で焼いてください。
- 室温が高いときやタイマーで焼くときは、粉などの材料も冷蔵庫で冷やすことをおすすめします。
- 夏場はできるだけタイマーで焼かないでください。

応用

- 材料にバター3gを加えると、しっとりとした生地になります。(パンに空洞ができやすくなります。)

野菜などの食材を加えたアレンジパンを作るとき
左の配合をベースにお好みの食材を加えて作ります。

- お好みの野菜を加えて

にんじんパン	にんじん(皮をむいてすりおろす)50g
かぼちゃパン	かぼちゃ(ゆでて皮をむき、つぶす)50g
ほうれん草パン	ほうれん草(ゆでてみじん切りにし絞る)50g

※水は、140mlに減らしてください。

- チーズを加えて

チーズパン	プロセスチーズ(約5mm角)50g

- 牛乳を加えて

ミルクパン	牛乳100ml

※水は、80mlに減らしてください。

- 穀類を加えて

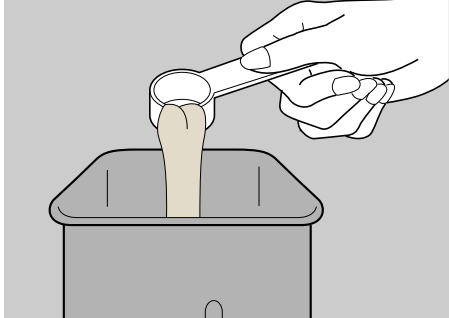
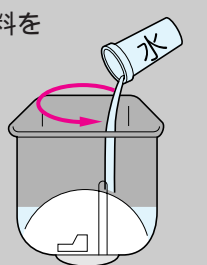
全粒粉パン	全粒粉30g
オートミールパン	オートミール30g

※強力粉は、270gに減らしてください。

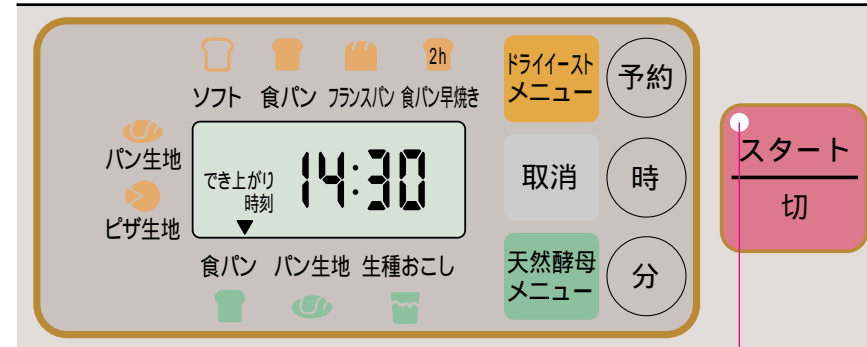
●ドライイースト用パンミックスもお使いいただけます。「パン作りのQ&A」をご覧ください。(☞P.59)

準備

1 材料をパンケースに入れ 本体にセットする

❶羽根を取り付ける。
❷生種を入れる。

❸小麦粉などの材料を中央が高くなるように入れる。
❹水を周囲に回し入れる。

2 電源プラグを差し込む

パンを焼く

1 天然酵母メニューを押して ▼マークを食パンに合わせる

●パンの「でき上がり時刻」を表示する。(約7時間後)

2 スタート/切を押して スタートさせる

●ランプが点灯し、工程を表示する。

でき上がり時刻 14:30 ねり▼

●でき上がりの59分前から、残時間を表示する。

でき上がり 59分後 発酵

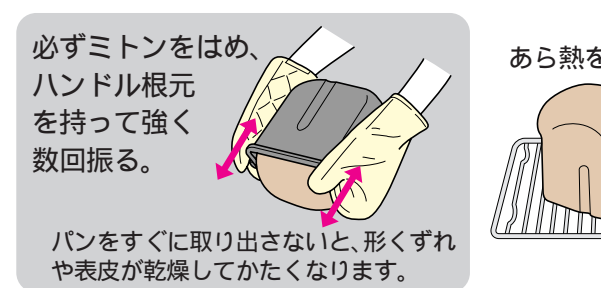
パンを取り出す

でき上がりのブザーが鳴ったら スタート/切を押してパンを取り出す

※スタート/切キーを押さないと
・ブザーは、5分間報知を続けます。
・でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けます。

必ずミトンをはめ、ハンドル根元を持って強く数回振る。

※パンをすぐに取り出さないと、形くずれや表皮が乾燥してかたくなります。

あら熱を取る。

使用後は電源プラグを抜く。

予約タイマーで焼くとき

■セットできる時間の範囲
7時間10分～10時間後

■上記以外の時刻でスタートさせると
予約誤りを表示し、スタートできません。
→取消キーを押し、時刻を変更してください。

1 現在時刻が合っているか確かめ ▼マークを食パンに合わせる

●現在時刻がズレているときは、合わせ直す。(☞P.15)

2 予約を押し 時 分を押して 焼き上げたい時刻を合わせる

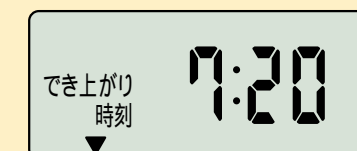
例 朝の7:20分に焼き上げる場合

でき上がり時刻 7:20

時 ―1時間刻み
分 ―10分刻み

3 スタート/切を押して タイマースタートさせる

●ランプが点灯し、工程を表示する。

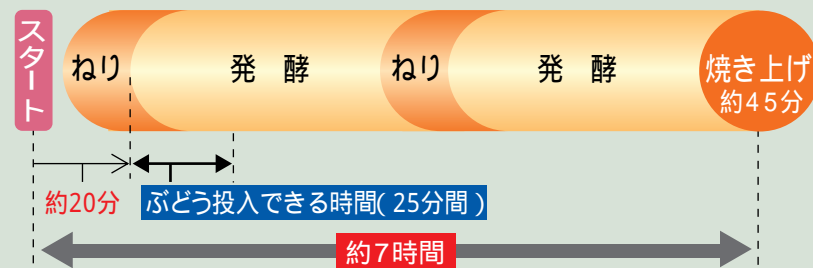
でき上がり時刻 7:20 ▼ねかし

こんなとき

- 庫内高温を表示し、スタートできないとき(☞P.54)
- 材料を入れ忘れてスタートさせたとき
- コースをまちがえてスタートさせたとき(☞P.61)

天然酵母メニュー

食パン ぶどう ぶどうパンを焼く

●6枚切1枚分：240kcal

ねり から 焼き上げ までを自動的に行います。

材料（1斤）

はじめから入れる材料

Ⓐ	強力粉	300g
	砂糖	大スプーン2
	塩	小スプーン1
水		180ml
室温が約25℃以上のとき		約5℃の冷水180ml
生種		大スプーン2

※強力粉をふるう必要はありません。

ブザーが鳴ったら加える材料

Ⓑ干しぶどう ……60g

応用

- ●Ⓐにバター3gを加えると、しっとりした生地になります。（パンに空洞ができやすくなります。）
- ●Ⓐにシナモン（小さじ1）を加えてもOK。
- ●Ⓑに砕いたくるみ（30g）を加えるとぶどうくるみパンに。
- ●Ⓑを砕いたくるみ（60g）に代えるとくるみパンに。

ポイント

- ●生種は全体をかき混ぜてから計量してください。
- ●室温が5〜30℃の範囲で焼いてください。
- ●室温が高いときは、粉などの材料も冷蔵庫で冷やすことをおすすめします。
- ●加える干しぶどうの量は、強力粉の重さの約20%を目安にします。
- ●ラム酒などに漬けたやわらかいぶどうは、つぶれやすくなります。

●ドライイースト用パンミックスもお使いいただけます。「パン作りのQ&A」をご覧ください。（☞P.59）

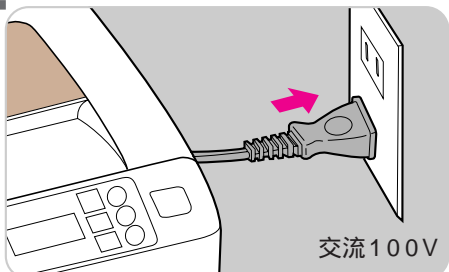
準備

1 材料をパンケースに入れ 本体にセットする

❶羽根を取り付ける。
❷生種を入れる。

❸小麦粉などⒶの材料を中央が高くなるように入れる。
❹水を周囲に回し入れる。

2 電源プラグを差し込む

交流100V

パンを焼く

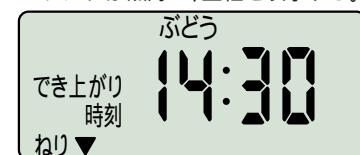
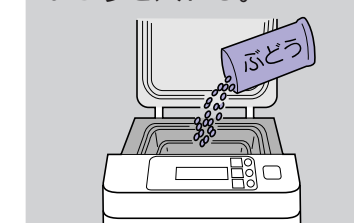
1 天然酵母メニュー を押して ▼マークを 食パン に合わせ、もう一度押して ぶどう を表示させる

●パンの「でき上がり時刻」を表示する。（約7時間後）

こんなとき

- ●庫内高温 を表示し、スタートできないとき（☞P.54）
- ●はじめから入れる材料を入れ忘れてスタートさせたとき
- ●コースをまちがえてスタートさせたとき（☞P.61）
- ●ぶどう投入できる時間にぶどうを入れ忘れたとき
  → ぶどう の点滅が終わったあとの約2時間30分（発酵 工程中）は、入れることができます。

2 スタート/切 を押して スタートさせる 約20分後 → ぶどう投入のブザーが鳴ったら ぶどうを入れる

●ランプが点灯し、工程を表示する。

ぶどう でき上がり時刻 14:30 ねり

ぶどう でき上がり時刻 14:30 発酵

表示が点滅中 25分間 にぶどうを入れる。

ぶどうを入れたら、ふたを閉める。

※ スタート/切 キーは押さないでください。（運転が止まります。）

●でき上がりの59分前から、残時間を表示する。

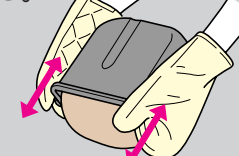
パンを取り出す

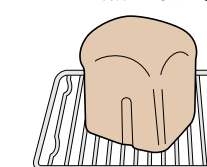
できあがりのブザーが鳴ったら

スタート/切 を押して

パンを取り出す

※ スタート/切 キーを押さないと
・ブザーは、5分間報知を続けます。
・でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けます。

必ずミトンをはめ、ハンドル根元を持って強く数回振る。

※パンをすぐに取り出さないと、形くずれや表皮が乾燥してかたくなります。

あら熱を取る。

使用後は電源プラグを抜く。

天然酵母メニュー

パン生地

プチパンを作る

●1個分:105kcal

ねり から 発酵 までを自動的に行います。

材 料(12個分)

生地

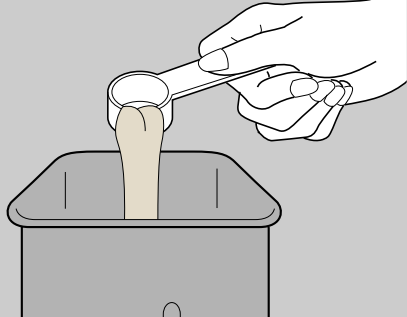
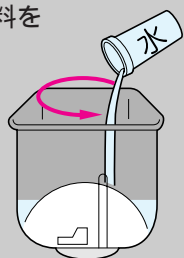
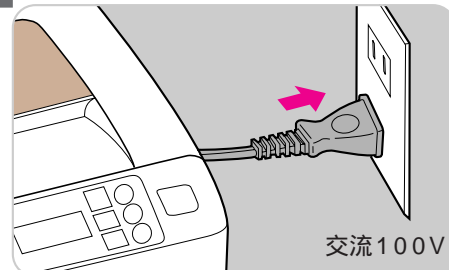
強力粉	300g
バター	10g
砂糖	大スプーン2
塩	小スプーン1
水 [室温が約25℃以上のとき ………約5℃の冷水160ml]	160ml
生種	大スプーン2

※強力粉をふるう必要はありません。
※バターは溶かさずに入れてください。

ポイント
●生種は全体をかき混ぜてから計量してください。

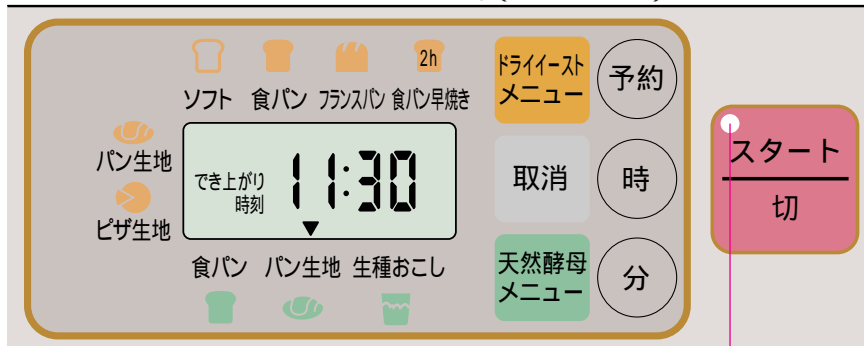
準 備

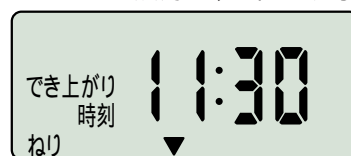
1 材料をパンケースに入れ 本体にセットする

❶羽根を取り付ける。
❷生種を入れる。

❸小麦粉などの材料を中央が高くなるように入れる。
❹水を周囲に回し入れる。

2 電源プラグを差し込む

生 地 を 作 る

1 天然酵母メニュー を押して ▼マークを パン生地 に合わせる

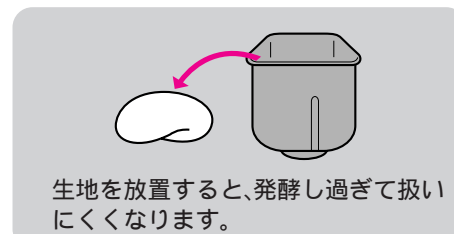
●生地の「でき上がり時刻」を表示する。(約4時間後)

ランプ

2 スタート/切 を押して スタートさせる

●ランプが点灯し、工程を表示する。

●でき上がりの59分前から、残時間を表示する。

生 地 を 取 り 出 す

でき上がりのブザーが鳴ったら スタート/切 を押して生地を取り出す

※ スタート/切 キーを押さないと
・ブザーは、5分間報知を続けます。
・でき上がり表示・ランプは、1時間点滅を続けます。

※生地を放置すると、発酵し過ぎて扱いにくくなります。

使用後は電源プラグを抜く。

こんなとき
● 庫内高温 を表示し、スタートできないとき
(☞P.54)
●材料を入れ忘れてスタートさせたとき
●コースをまちがえてスタートさせたとき
(☞P.61)

分 割 ・ 丸 め ・ 成 形

❶生地をスケッパーで約42gずつに分割し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて約10分休ませる。

❷手で軽く押さえてから、めん棒でだ円形に薄くのばす。

❸生地を巻き、巻き終わりをとじる。

❹とじ目を下にして並べ、生地の表面が乾かないように霧吹きをする。

ポイント
室温が高いとき 生地がベタつくときは、パンケースから取り出した生地をボールに入れ、ラップをかぶせて冷蔵庫で約30～60分冷やします。

分割や成形がしやすいように、強力粉をつまんで、こね板・めん棒・生地に振ります。
※生地がベタつくときは回数を多めに。

打ち粉

発 酵

❺オーブンまたは30～35℃の場所で40～60分発酵させたあと、切り目を入れる。

※オーブンによってできばえに差があるので、オーブンの特徴を知っておきましょう。

焼 く

❻予熱したオーブンで一皿ずつ約15分焼く。
170～200℃

各メニュー(P.50～51)には焼き上げの目安温度を□で表示しています。
お手持ちのオーブンの取扱説明書に従って温度を調節してください。

※残りの生地は、発酵し過ぎないように冷蔵庫へ。

メニュー例

●エネルギー目安表示：1個分

3つのタイプの生地とそれぞれの成形→仕上げは
自由に組み合わせることもできます。
お好みの生地に、お好みの具を包んでお作りください。

〔プチパンのプレーンな生地〕プチパンアラカルト

ぶどうくるみ143kcal　チーズ133kcal

材料（12個分）

生地（プチパンと同じ）

強力粉	300g
バター	10g
砂糖	大スプーン2
塩	小スプーン1
水	160ml
〔室温が約25℃以上のとき……約5℃の冷水160ml〕	
生種	大スプーン2

具（6個分）

Ⓐ 干しぶどう	30g
Ⓐ くるみ（砕く）	20g
Ⓑ プロセスチーズ（約1cm角）	50g

生地を作る

● プチパンと同じ生地を使います。（生地の作り方☞P.48～49）

成形→発酵→焼く

❶ パンケースから取り出した生地を約42gずつ分割して丸め、ふきんをかけて、約10分休ませる。

❷ ①の生地6個分をだ円形にのばしⒶをのせて巻き、巻き終わりをとじる。

❸ ①の生地6個分を直径約10cmの円形にのばしⒷを包んで丸く形を整える。

❹ ②・③のとじ目を下にして並べ、霧吹きし、30～35℃で40～60分発酵させる。

❺ 切り目を入れ予熱したオーブンで約15分焼く。170～200℃

〔バターロール風の生地で〕おいもパン

147kcal

材料（12個分）

生地

Ⓐ 強力粉	300g
Ⓐ バター	30g
Ⓐ 砂糖	大スプーン3
Ⓐ 塩	小スプーン1
Ⓐ 卵（溶く）	中1/2個（約25g）
水	120ml
〔室温が約25℃以上のとき……約5℃の冷水120ml〕	
生種	大スプーン2

具

Ⓑ さつまいも	中1本（約200g）（皮をむき、約1cm角に切りゆでる）

ドリール・飾り

卵	中1/2個
ごま	適量

生地を作る

● パンケースに生種→Ⓐ→水の順に入れる。

● パン生地「パン生地」コースで生地を作る。

成形→発酵→焼く

❶ パンケースから取り出した生地を約42gずつ分割して丸め、ふきんをかけて、約10分休ませる。

❷ ①を直径約10cmの円形にのばしⒷを包んで丸く形を整える。

❸ ②のとじ目を下にして並べ、霧吹きし、30～35℃で40～60分発酵させる。

❹ 切り目を入れ真ん中をくぼませてドリールを塗り、ごまをのせて予熱したオーブンで約15分焼く。170～200℃

応用

この生地で天然酵母のバターロールもお作りいただけます。
ドライイースト「バターロールを作る」と同じ要領で成形してください。
（☞P.32～33）

〔あっさりしたシンプルな生地で〕ガーリックフランス

149kcal

材料（8個分）

生地

Ⓐ 強力粉	250g
Ⓐ 薄力粉	50g
Ⓐ バター	3g
Ⓐ 塩	小スプーン1
水	160ml
〔室温が約25℃以上のとき……約5℃の冷水160ml〕	
生種	大スプーン2

Ⓑ ガーリックパウダー	適量
Ⓒ 仕上げ用バター（溶かす）	適量

生地を作る

● パンケースに生種→Ⓐ→水の順に入れる。

● パン生地「パン生地」コースで生地を作る。

成形→発酵→焼く

❶ パンケースから取り出した生地を約60gずつ分割して丸め、ふきんをかけて約10分休ませる。

❷ ①をだ円形にのばしⒷを振りかけて巻き、巻き終わりをとじる。

❸ とじ目を下にして並べ、霧吹きし、30～35℃で40～60分発酵させる。

❹ 切り目を入れ予熱したオーブンで約15分焼く。200～220℃

仕上げ

❺ 切り目にⒸを塗る。

クロワッサン

材料（12個分）

強力粉（230g）	卵（中1/2個：25g）
薄力粉（50g）	水（120ml）
バター（14g）	生種（大スプーン2）
砂糖（大スプーン3）	折り込み用バター（140g）
スキムミルク（大スプーン1）	ドリール用溶き卵（中1/2個）
塩（小スプーン1）	

生地ができたら、ドライイーストのクロワッサンと同じ要領で成形してください。
（☞P.36）

お手入れのしかた

パンケース・羽根のフッ素樹脂加工を傷めないためには

- 使用するたびに、使用後は早めに洗う
- 薄めた台所用洗剤（中性）とやわらかいスポンジを使う

➡ 汚れたままや水を入れたままで、放置しないでください。磨き粉・たわし・スポンジのナイロン面・金属製のものを使わないでください。

パンケース・羽根

1 パンケースに湯を少し入れる

羽根の穴の中に付いた生地をふやかす。

2 羽根を外す

外れにくい場合は、羽根をひねりながら引っ張る。

3 はずした羽根とパンケースをスポンジで洗う

穴に詰まった生地は、割りばしや竹串などで取り除く。

お願い

- パンケースに水を入れたまま放置したり、パンケースごと水につけたままにしないでください。（腐食したり、羽根取り付け軸が回らなくなることがあります。）

本体・ふた・イースト容器

よく絞ったふきんでふく

ふき終わったイースト容器は、自然乾燥させる。
庫内に粉などがたまったときは、掃除機やハンドクリーナーなどで吸い取る。

お願い

- 水洗いしないでください。（故障の原因になります。）
- ベンジン・シンナーを使わないでください。（表面を傷付けます。）
- イースト容器は空ぶきしないでください。（静電気が起こり、ドライイーストが残りやすくなります。）

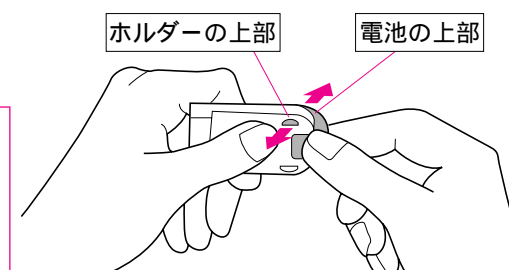
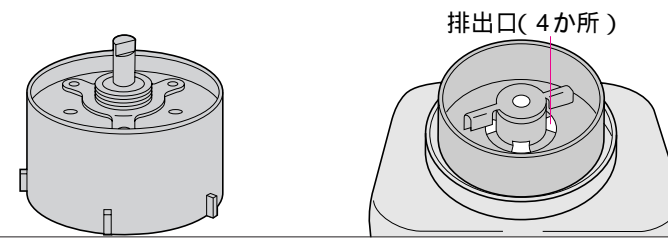
生種おこしの失敗を防ぐためには

- 生種容器・ふたは、使用するたびに洗う
- 生種が残りやすい隅々はていねいに洗う

➡ 生種が残っていると雑菌が繁殖して腐敗し、次の生種おこしがうまくできません。

生種容器・ふた

1 薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う

2 よくすすぐ

雑菌が繁殖して腐敗してしまった場合

❶ 薄めた台所用塩素系漂白剤につける。
❷ よくすすぐ。

故障かな？（故障ではありません➡お問い合わせや修理の 前にご確認を）

こんなときは	原　因	直し方
キー操作ができない	●電源プラグが抜けていませんか？	**電源プラグを差し込んでください。**
動かない（ねらない）	●「ソフト食パン」コースの工程は ねかし から始まるため最初は動きません。	**故障ではありません。**
ドライイーストが落ちない	●ドライイーストは、自動的に投入されます。また、そのタイミングはコースや室温により異なります。（「ソフト食パン」コースは2回に分けて投入されます。）	**故障ではありません。**
ブザーが8回鳴り 庫内高温 を表示する	●連続使用で、庫内が高温（40℃以上）になっていませんか？	**ふたを開けて、庫内を充分冷やしてください。** ●焼き上がり直後で、1時間程度かかります。
途中停電 を表示している	●調理中に約10分以内の停電があったことをお知らせします。停電回復後は自動的に運転を続けます。(パンのできばえは悪くなることがあります。) ●誤って電源プラグを抜いてもすぐに差し込むと、途中停電 と判断して運転を続けます。	
途中で運転が止まり現在時刻を表示している	●調理中に約10分を超える停電があったり、誤ってキーを押し、運転を中止してしまったためです。	**生地の状態で止まっているなら生地を利用していただけます。**（☞P.61）
ブザーが6回鳴り 予約誤り を表示する	●タイマーセットできない時刻に合わせていませんか？	**取消 キーを押してから、次の時間内で合わせてください。** ●「ソフト食パン」5時間10分～13時間後 ●「フランスパン」7時間10分～13時間後 ●「食パン」4時間10分～13時間後 ●「天然酵母食パン」7時間10分～13時間後
タイマーをスタートさせたがすぐに動き出す（ねりだす）	●ドライイーストを使う「食パン」・「フランスパン」コースでは、最初の ねり 工程だけをタイマースタート直後に行います。	**故障ではありません。**
タイマーで合わせた時刻に焼き上がらない	●表示の現在時刻がずれていませんか？	**現在時刻を合わせ直してください。**（☞P.14）
使用中やタイマー中、音がする	生地の「ねり」や「ガス抜き」をするとき ●「グワングワン」…モーターが回る音 ●「パタパタ」…生地が打たれる音 ドライイーストがパンケースに投入されるとき ●「ガチャンガチャン」…開閉弁の音	**異常ではありません。**

●その他、キー操作や表示などが「おかしいな？」と思ったら いったん 取消 キーを押してから操作しなおしてください。

こんなときは	原　因	直し方
現在時刻表示が ●薄い、消えた ●くるう	●リチウム電池の寿命（約2年）です。	**電池を交換してください。** 交換するまでの間も、タイマーを使うたびに現在時刻を合わせ直してタイマーセットすると、お使いいただけます。 ※異物などが入らないように、電池ホルダーは取り付けておいてください。

■リチウム電池の交換は
ナショナル製品取扱店で電池をお求めください。

- 電池の種類：コイン形リチウム電池（1個）
- 品　　　番：CR2354
  〔推　奨　品：Panasonicリチウムコイン電池　CR2354P〕
- 希望小売価格：300円［税別・2001年2月現在］

電池を交換するときは、必ず電源プラグを差し込んで行ってください。
※プラグを外したままで行うと、電池の寿命が短くなります。
（リチウム電池の取り付け方☞P.14）

リチウム電池の外し方
●電池ホルダーをしっかり持ち、ホルダー上部を手前側に、電池の上部を向こう側に倒すようにすると外れる。

こんなときは	原　因	直し方
パンケースの底から生地がもれる	●ご使用に伴い、パンケースの排出口から少量の生地が出てきます。これは、回転部の中に入った生地が回転を妨げないように排出されているためで、異常ではありません。	**羽根取り付け軸が回るか確認してください。** ●回る場合はそのままお使いいただけます。 ●回らない場合は主軸受けを交換してください。
粉の状態で残り焼けていない	●羽根を付け忘れていませんか？	**羽根をきっちり取り付けてください。**
	●材料の全体量が多過ぎたり、かたい材料がひっかかって、羽根が回らない状態になっていませんか？	**モーターに負担がかかると保護装置が働き、途中で回転が止まります。** ●保護装置は、約30分後に自動的に復帰します。
	●羽根取り付け軸がかたくて回らなくなっていませんか？	**主軸受けを交換してください。**（ねりやガス抜きができません。）

■主軸受けの交換は
ナショナル製品取扱店にご相談ください。

- 部　品　名：主軸受け（完成）
- 部 品 番 号：ADA29A108
- 希望小売価格：1,300円
  ［税別・2001年2月現在］

こんなときは	原　因
H01 を表示する	●温度センサーの故障です。お買い上げの販売店に修理をご相談ください。

パンがうまく焼けないとき

こんなときは	ここが原因			
膨らみが足りない（例）	ドライイーストメニュー	ソフト食パン／食パン	粉	●強力粉を使っていますか？ ●国内産の小麦で作った小麦粉を使っていませんか？
			砂糖	●少な過ぎませんか？
			水	●少な過ぎませんか？
			ドライイースト	●予備発酵のいらないものを使っていますか？ ●イースト容器に入れていますか？ ●少な過ぎませんか？ ●発酵力が弱くなっていませんか？
			室温約30℃以上のとき	●約5℃の冷水を使い、水量は190mlに減らしていますか？ ※タイマーを使う場合は、粉なども冷やしておくことをおすすめします。
		食パン早焼き（2h 食パン早焼き）	粉	●強力粉を使っていますか？ ●国内産の小麦で作った小麦粉を使っていませんか？
			砂糖	●少な過ぎませんか？
			水	●少な過ぎませんか？ ●常に約5℃の冷水を使っていますか？
			ドライイースト	●予備発酵のいらないものを使っていますか？ ●イースト容器に入れていますか？ ●少な過ぎませんか？ ●発酵力が弱くなっていませんか？
			室温約30℃以上のとき	●食パンの配合で焼く場合は水量は190mlに減らしていますか？
				●「食パン早焼き」コースで焼くと、「食パン」コースより低めになります。
		フランスパン	粉	●国内産の小麦で作った小麦粉を使っていませんか？
			水	●少な過ぎませんか？ ●常に約5℃の冷水を使っていますか？
			ドライイースト	●予備発酵のいらないものを使っていますか？ ●イースト容器に入れていますか？ ●少な過ぎませんか？ ●発酵力が弱くなっていませんか？
			室温約25℃以上のとき	●水量は200mlに減らしていますか？
				●室温約30℃以上では、できばえが悪くなりおすすめできません。
	天然酵母メニュー	食パン	粉	●強力粉を使っていますか？ ●国内産の小麦で作った小麦粉を使っていませんか？
			砂糖	●少な過ぎませんか？
			水	●少な過ぎませんか？
			生種おこし	●「ホシノ天然酵母パン種」(元種)で生種をおこしていますか？ ●元種の量や水の温度・量は合っていますか？
			生種	●パンケースに入れていますか？ ●かき混ぜてから計量していますか？ ●少な過ぎませんか？ ●発酵力が弱くなっていませんか？（生種の扱いについて☞P.43）
			室温約25℃以上のとき	●約5℃の冷水を使っていますか？ ※タイマーを使う場合は、粉なども冷やしておくことをおすすめします。
				●室温約30℃以上では、できばえが悪くなりおすすめできません。 ●天然酵母食パンは、ドライイーストの食パンより低めになることがあります。

●羽根取り付け軸がかたくなりはじめると、ねりやガス抜きが不足してパンが膨らまなくなってきます。主軸受けを交換してください。（☞P.55）

●写真はドライイーストの食パンでの失敗例です。
コースなどにより、写真と異なることがあります。

こんなときは	ここが原因	
日によって膨らみ方や形が違う ●パンの膨らみが足りない ●表面がでこぼこしていたり、上部がいびつな形をしている	●パンづくりは、とてもデリケートです。 いつもと同じように焼いていても、下記のような理由で膨らみ方や形に差ができます。 （特にパンの高さは、室温や、材料の種類・質に大きく影響されます。）	
	室温	●夏場など室温が高いとき ●運転中に室温が変化したとき（エアコンを途中で切ったときなど）
	材料の種類・質	●たんぱく質の量がいつもより少ない小麦粉で焼いたとき ●保存状態が悪かったり、賞味期限切れのドライイーストを使ったとき
	このとき、パンの高さは3cm程度低くなることがあります。 ※室温と材料の悪い条件が重なると、さらに低くなります。 （低いときの目安としては、パンケースの高さくらいになることがあります。） 3cm程度 ●室温が高いときに長時間のタイマーを使うと、約5℃の冷水を使う効果が小さくなるため、さらに低くなります。	
膨らまずに全体が白くダンゴ状になっている（例）	ドライイーストまたは生種	●入れ忘れていませんか？ ●発酵力が弱くなっていませんか？（生種の扱いについて☞P.43）
	●羽根を付け忘れると、膨らみません。 ●途中で停電すると、パンがうまく焼けないことがあります。	
底がべちゃついたり側面が大きくへこんでいる（例）	●焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか？	
周囲に粉が残っている	粉	●多過ぎませんか？
	水	●少な過ぎませんか？
膨らみ過ぎている（例）	粉	●多過ぎませんか？ ●パン専用小麦粉を使っていませんか？
	ドライイーストまたは生種	●多過ぎませんか？ ※指定どおりの量でも膨らみ過ぎる場合は、ドライイースト（生種）か砂糖を1/4〜1/2量減らしてみてください。
	●標高が1,000mを超える地域では、膨らみ過ぎることがあります。	

ポイント

コース	●間違えないようにしてください。
材料	●正確に計量してください。 ●古いもの（賞味期限切れなど）は使わないようにしてください。
食材を加えるとき	●野菜・干しぶどう・チョコレート・果汁などの食材を加えたパンは、各メニューのポイントに従ってください。

パン作りのQ&A

材料について

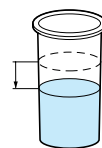
Q 国内産の小麦で作った小麦粉でパンを作りたいのですが？

A パン作りには、たんぱく質（グルテン）量の多い強力粉が適しています。国内産の小麦で作った小麦粉は、グルテン量が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期、さらに小規模農作によるロットごとの差でグルテン量が異なるため、パンの膨らみ方に差ができます。
※日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。

Q パン専用小麦粉でパンを作りたいのですが？

A パンが膨らみ過ぎたり、パンの上部に空洞があくことがありますので、水量を5〜10%減らしてください。

Q バターやスキムミルクの代わりに他の材料が使えますか？

A お使いいただけます。
バターには、マーガリン・ショートニングなど固形の油脂を同量でお使いください。
スキムミルクは、大スプーン1が牛乳70ml相当です。
牛乳を使う場合は水を減らし、牛乳と水の合計量を各メニューの水量にしてください。

Q 一般の“パン作りの本”の分量で作れないでしょうか？

A 「パンの本」は、このホームベーカリーの調理工程に合わせた分量にしているので、違った分量で作るとうまくできないことがあります。

もしお作りになる場合は
①生地を作るコースで。
②小麦粉容量は「パンの本」に合わせ、水を少し多めに。
をお守りいただき、トライしてみてください。

半斤のパンも作れますか？

材料を半分にしても、「ねり」や「ガス抜き」の強さがキツくなり過ぎるなど、ホームベーカリーの調理工程と合わないため、半斤のパンはできません。

Q 自家製の天然酵母は使えますか？

A 発酵力が不安定になりがちでうまくできません。
※比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

Q 元種や生種の保存方法は？

A 元種
高温に弱いため、しっかり密封して冷蔵庫で保存。
※賞味期限までに使ってください。

生種
生種容器に入れたまま、ふたをして冷蔵庫で保存。
※1週間以内で使い切ってください。

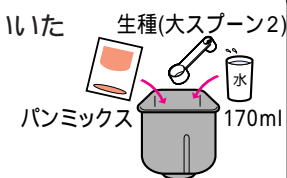
冷凍・常温保存はしないでください。発酵力がなくなります。

冷凍はダメ

Q 天然酵母のコースでパンミックスが使えますか？

A 食パンミックス・食パンスイートミックスがお使いいただけます。（ドライイーストは使いません。）
- 食パンミックス…天然酵母「食パン」コース・天然酵母「ぶどうパン」コース
- 食パンスイートミックス…天然酵母「食パン」コース

使い方
パンミックス1袋に対し、生種（大スプーン2）・水（170ml）を入れてください。

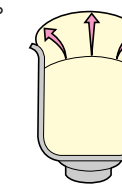
生種（大スプーン2）
パンミックス
170ml

MEMO

グルテンについて
グルテンは、小麦粉に水を入れてねることによって、小麦粉の中のたんぱく質が結合した物です。これらのグルテンは、パン用酵母の活動によって発生する炭酸ガスを包み込んで膨れ、パンの組織を作ります。

グルテンはゴム風船のようなもの
- 良い生地はグルテンが薄い膜状に広がり、炭酸ガスをしっかり包み込んでいます。
- 悪い生地はグルテンが厚い膜状で、炭酸ガスを包み込めずに破れてしまいます。

パンのできばえについて

Q 食パンが角形に焼き上がらないのはなぜ？

A ホームベーカリーで焼けるパンは、釜のびした山形パンです。「釜のび」とは、焼き上げるときに生地が膨張して上に伸びることです。
※材料の質、特に小麦粉の場合は、銘柄などによりグルテンの量が多少異なり パンの膨らみに差ができることがあります。

Q 食パンの焼き色が濃く、外皮がかたいように思うのですが？

A 当社のパンは、歯ごたえがある香ばしいパンに焼き上がるようにしています。
焼き色は、砂糖の量を減らすとやや薄くなります。外皮は、人肌程度に冷ましてからポリ袋に入れておくと、やわらかくなります。
※皮がやわらかく、薄めに焼き上げたいときは、「ソフト食パン」コースをご利用ください。

Q 天然酵母で焼いた食パンはドライイーストで焼いた食パンとできばえが少し違うように思うのですが？

A 天然酵母食パンはドライイースト食パンと次の点が違います。
- 高さはやや小ぶりの場合があり、色は濃いめ。
- 特有の風味。
  皮はおかきやしょうゆのような香りで、味はかすかな酸味と甘味がある。
- 生地のキメはやや粗め。
- 食感はもっちりとして歯ごたえがある。

焼き上げ時のにおいは、ドライイーストで焼くと「イースト臭」がし、天然酵母で焼くと「ヨーグルトのような発酵臭」がします。

Q フランスパンを焼くと、焼き上がりのアツアツ感をあまり感じないのですが？

A フランスパンは、温度が高い状態では取り出しにくいため、でき上がり前に温度を少し下げてから、でき上がり報知をするようにしているためです。

Q フランスパンを焼くポイントは？

A フランスパンは、小麦粉と塩を基本にしたシンプルなパンです。そのため、できばえは室温や材料の温度・質・量などに影響されます。
※フランスパンを焼くときのポイント（☞P.25）を必ずお守りください。

パン作りのQ&A（続き）

パンや生地の扱いについて

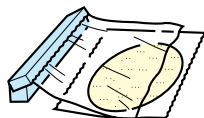
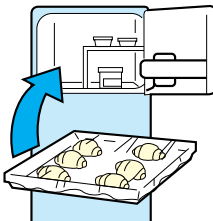
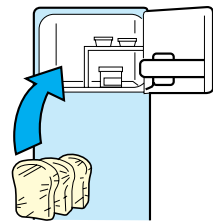
パンがうまく切れないのですが？

焼き上がり直後は切りにくいため、少しおいてから切ります。
※切るときはパンをねかし、パン切り包丁を前後に動かして切ってください。

食パンや生地を冷凍するときは？

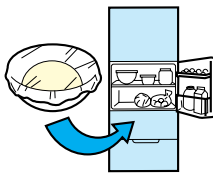
食パン
スライスして、1枚ずつラップで包んで冷凍。できるだけ焼きたてのパンを冷凍するとおいしくいただけます。
※おいしさを保つ冷凍期間は約2か月です。

バターロール
成形、発酵させたものをバットに並べてラップをかけて冷凍し、凍ってからポリ袋にまとめて保存。焼くときは、30～35℃で解凍してからドリールを塗って焼きます。
※急ぐ場合は、凍ったままドリールを塗り、焼き時間を約5分間長めにします。

ピザ
平たくのばした生地をラップで包んで冷凍。焼くときは、凍ったまま具を載せて焼きます。

成形・発酵させた生地がベタッとしているのですが…？

発酵が長過ぎると生地がたれてしまい、ベタッとした仕上がりになります。発酵時間は、パンの種類などによりますが、一般には、膨らんだ生地の横を指先で軽く押さえ、ゆっくり戻るようなら発酵完了です。
※バターロールなどは巻き方が緩いと、発酵中に横に広がりやすくなるので、手前に引っぱりながらしっかり巻いてください。

クロワッサンがうまくできないのですが…？

包み込むバターが溶けると、うまく層になりません。生地を冷蔵庫でよく冷やしてから、バターを包み込んでください。
※特に室温が高いときは、バターが溶けやすいため長めに冷やしてください。

こんなとき 材料を入れ忘れた！コースをまちがえた！失敗生地の利用法

材料を入れ忘れてスタートしてしまったら？

生種以外は、下記の時間内に入れることができます。ただし、最初の［ねり］工程で材料が混ざり不足になるため、パンがうまくできないことがあります。

入れ忘れた材料	ドライイーストを使うコース	天然酵母を使うコース
バター 砂糖 スキムミルク 塩	ドライイーストが投入されるまでにパンケースに入れる。 ●「ピザ」コース……1分以内 ●他のコース…… 20分以内 ※本体のふたの開け方をできるだけ少なくして、ドライイーストがこぼれないようにご注意を。	最初の［ねり］で混ざるように、10分以内に入れる。
ドライイースト または 生　種	ドライイーストが投入されるまでにイースト容器に入れる。 ●「ピザ」コース……1分以内 ●他のコース…… 20分以内	最初の［ねり］で充分混ぜて発酵させるため、途中で入れてもうまくできません。

コースをまちがえてスタートしてしまったら？

スタート直後なら、再スタートできます。
［取消］キーを長めに押して中止し、正しいコースに合わせ直してスタートさせてください。
※ただし、「ソフト食パン」を焼きたい場合は、コースをまちがえると最初の工程が違うためやり直しができません。
「食パンコース」で焼いてください。

失敗した生地を利用する方法はないですか？

例 途中で誤って取り消ししてしまった。
例 約10分を超える停電があったらしく、生地のままで焼けていない。
など…

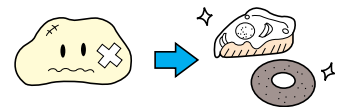
ドーナツやピザなどに利用していただけます。どの工程で止まっているかを確認して次のようにします。

ドライイーストを使うコースの場合

- **ドライイーストがイースト容器に残っているとき**
  →「ピザ」コースに合わせて再スタートさせて生地を作り、ドーナツやピザに！
- **ドライイーストが投入され、イースト容器に残っていないとき**
  →そのまま生地を取り出して、ドーナツやピザに！

天然酵母を使うコースの場合

→そのまま生地を取り出してドーナツに！

パン作りのQ&A

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…
- **修理は**
  サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **その他のお問い合わせは**
  「お客様ご相談センター」へ！

●保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

●補修用性能部品の保有期間

当社は、このホームベーカリーの補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

「故障かな？」（☞P.54）に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

●保証期間中は
保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。

●保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容	
品名	ホームベーカリー
品番	SD-BT102
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

●修理料金の仕組み
修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

- **技術料** は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
- **部品代** は、修理に使用した部品および補助材料代です。
- **出張料** は、お客様のご依頼により、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

修理に関するご相談

ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル／パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話　フリーダイヤル　0120-878-365（パナは365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は…06-6907-1187
FAX　フリーダイヤル　0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
〈外国人／海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口〉
Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。
  呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通21丁目左1号	☎(0166)31-6151
帯広	帯広市西19条南1丁目7-11	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

	所在地	電話
青森	青森市第二問屋町3-7-10	☎(017)739-9712
秋田	秋田市御所野湯本2丁目1-2	☎(018)826-1600
岩手	盛岡市羽場13地割30-3	☎(019)639-5120
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市流通センター3丁目12-2	☎(023)641-8100
福島	福島県安達郡本宮町字南ノ内65	☎(0243)34-1301

首都圏地区

	所在地	電話
栃木	宇都宮市御幸町194-20	☎(028)689-2555
群馬	高崎市大沢町229-1	☎(027)352-1109
水戸	水戸市柳河町309-2	☎(029)225-0249
つくば	つくば市花畑2丁目8-1	☎(0298)64-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区星久喜町172	☎(043)208-6011
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	☎(025)286-0171

中部地区

	所在地	電話
石川	石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80	☎(076)294-2683
富山	富山市寺島1298	☎(076)432-8705
福井	福井市開発4丁目112	☎(0776)54-5606
長野	松本市大字笹賀7600-7	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市西島765	☎(054)287-9000
名古屋	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岡崎	岡崎市岡町南久保28	☎(0564)55-5719
岐阜	岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30	☎(058)323-6010
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	久居市森町字北谷1920-3	☎(059)255-1380

近畿地区

	所在地	電話
滋賀	守山市勝部6丁目2-1	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市椎木町404-2	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	☎(078)272-6645

中国地区

	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山県都窪郡早島町矢尾807	☎(086)292-1162
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	☎(082)295-5011
山口	山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23	☎(083)986-4050

四国地区

	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-9477
徳島	徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108	☎(088)698-1125
高知	南国市岡豊町中島331-1	☎(088)866-3142
愛媛	松山市土居田町750-2	☎(089)971-2144

九州地区

	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	☎(0997)53-5101

沖縄地区

	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0103

仕様

電源		交流100 V 50-60 Hz共用	温度過昇防止装置		温度ヒューズ
消費電力	ヒーター	370 W	大きさ(約)	幅	25.0 cm
	モーター	75 W (50 Hz)		奥行	29.5 cm
		70 W (60 Hz)		高さ	33.0 cm
質量(約)		5.9 kg	コード長さ		1.2 m

● 電源プラグを差し込んだだけの消費電力は、約0.95Wです。

	ドライイーストメニュー		天然酵母メニュー
容量	ソフト食パン 食パン フランスパン 食パン早焼き	小麦粉 280 g	食パン—小麦粉 300 g パン生地—小麦粉 300 g
	パン生地 ピザ生地	小麦粉 280 g	生種おこし—ホシノ天然酵母 パン種(元種) 50 g
予約タイマー	ソフト食パン 食パン フランスパン	13時間後まで	食パン—10時間後まで

上記以外のコースには予約タイマーが使えません。

愛情点検 長年ご使用のホームベーカリーの点検を！

こんな症状はありませんか

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。

▶ **以上のような症状のときは、使用を中止し、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検をご相談ください。**

便利メモ おぼえのため記入されると便利です	お買い上げ日	年 月 日	品番	SD-BT102
	販売店名	☎ ( ) −	お客様ご相談窓口 ☎ ( ) −	

松下電器産業株式会社 クッキングシステム事業部
〒651-2271 神戸市西区高塚台1丁目5番1号

DZ50−1363
SO199Y8023